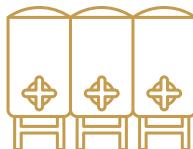


## Beaune Greves Premier Cru

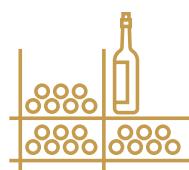
-Chateau Meursault-



### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, le uve vengono messe in tini per una macerazione a freddo di 15-18 giorni.

La fermentazione alcolica dura 5-6 giorni, con eventuali rimontaggi e delestage per un'estrazione delicata e completa.



### AFFINAMENTO

Affinamento di 15-18 mesi in botti di rovere (35% nuove, il resto in botti di uno o due anni).



Colore rosso rubino brillante.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet potente con note di frutti rossi freschi, tipico del Pinot Noir di Beaune.



France  
Borgogna



### CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

### TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.  
13,5%



### VITIGNO

Pinot Noir

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

### VENDEMMIA

Manuale



Palato morbido e avvolgente, con aromi di frutta croccante e dolce. I tannini sono ben integrati, e il finale è lungo e preciso.