

Beaune Les Cent Vignes Premier Cru



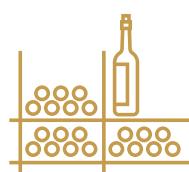
France
Borgogna



VINIFICAZIONE

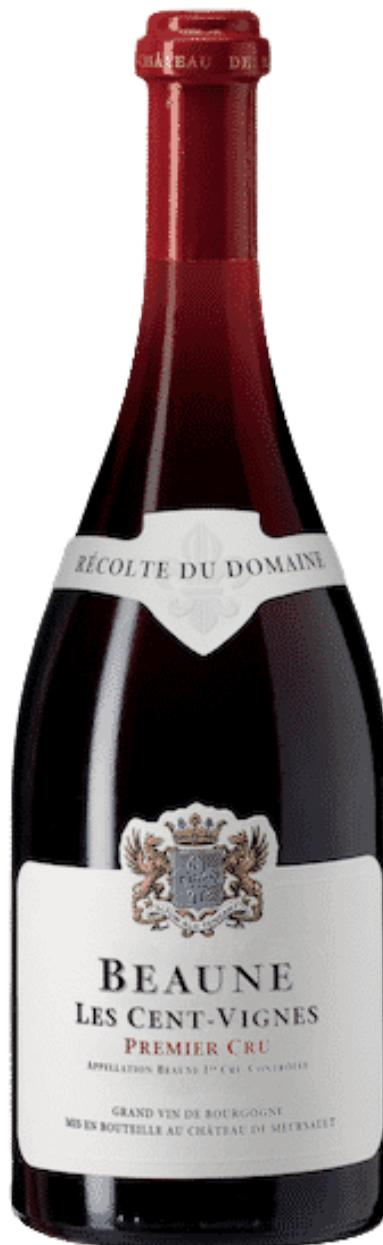
Dopo la diraspatura, le uve vengono messe in tini per una macerazione a freddo di 15-18 giorni.

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).



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Colore rubino intenso.



Aromi di frutti rossi maturi, in particolare ciliegia, con una piacevole freschezza.



CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.
13,5%



VITIGNO

Pinot Noir

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Vino con una texture polposa, tannini setosi e una lunga persistenza, che esprime una grande finezza.