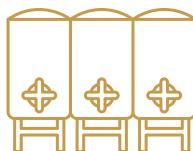


Beaune Les Teurons Premier Cru



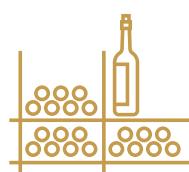
France
Borgogna



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.



Bouquet ricco ed espressivo, con note speziate e frutti neri croccanti (ribes nero e mirtillo), accompagnati da un accenno di pepe e mandorla tostata.



CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.
13,5%



VITIGNO

Pinot Noir

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Vino potente e rinfrescante, con una tessitura rotonda e carnosa, ricca di eleganza e con un finale lungo e minerale.