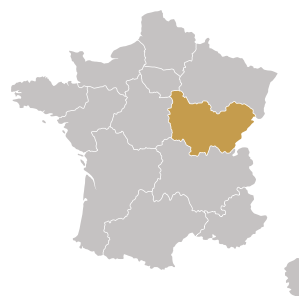
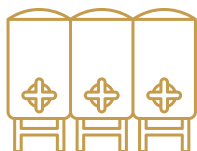


## Beaune Premier Cru

-Chateau Meursault-



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).



Colore rubino intenso.



Intenso bouquet di frutti maturi e note di caffè tostato, con un profilo aromatico complesso.



### CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

### TIPOLOGIA

Vino Rosso

**ALC./VOL.**  
14%



### VITIGNO

Pinot Noir

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

### VENDEMMIA

Manuale



Il palato è ben equilibrato, combinando freschezza, tannini e aromi di frutti rossi, con una buona struttura che evidenzia il carattere tipico del vigneto di Beaune.

