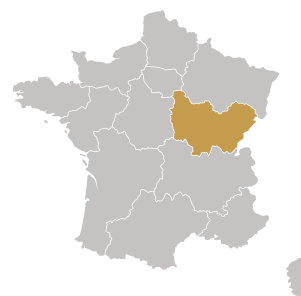
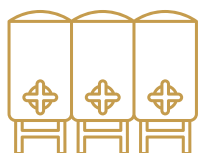


## Beaune Toussaints Premier Cru

-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 granato brillante.



Aromi di frutti rossi maturi e note di humus e legno, che donano complessità al bouquet.



### CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

### TIPOLOGIA

Vino Rosso

**ALC./VOL.**  
13,5%



### VITIGNO

Pinot Noir

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

### VENDEMMIA

Manuale



Vino ben equilibrato, con una bella freschezza che si combina con una rotondità morbida. I tannini sono setosi e il finale è lungo, con persistenti aromi di frutta.

