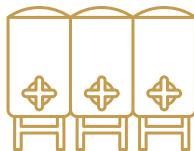


Beaune Toussaints Premier Cru

-Chateau Meursault-



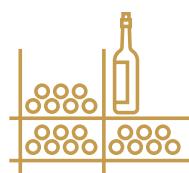
France
Borgogna



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).



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.