



Beaune les Tuvilains Premier Cru Blanc



France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, le uve vengono pressate e il mosto viene decantato.

La fermentazione alcolica si svolge in botti di rovere per circa 10 giorni.



AFFINAMENTO

Il vino matura sulle fecce fini per 15 mesi in botti di rovere.

Il 30% delle botti è nuovo, mentre il restante è composto da botti di uno o due anni.

Durante i primi 6 mesi, bâtonnage (rimescolamento delle fecce) ogni due settimane per conferire al vino maggiore ricchezza e complessità.



Colore dorato brillante con lacrime fini e persistenti, indice di struttura ed eleganza.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet preciso con sentori di frutta bianca, come mela e pera, accompagnati da delicate note floreali.



CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino bianco

ALC./VOL.
13,5%



VITIGNO
Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA
Manuale



Morbida e ampia, con una freschezza equilibrata. Finale preciso e persistente.