



Bourgogne Chardonnay

-Chateau de Meursault-



France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in botti di rovere per 10 giorni.



AFFINAMENTO

Affinamento sui lieviti per 12 mesi (25% barrique di rovere nuovo, botti di rovere di uno o due anni).

Batonnage durante i primi 6 mesi, due volte al mese, per conferire ricchezza e complessità.



Giallo paglierino brillante.



Al naso rivela aromi di frutta fresca, come albicocca e pesca.



CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

TIPOLOGIA

Vino bianco

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Fresco al palato, delicato, con sentori di frutta gialla e note tostate e con una buona ricchezza e tensione sul finale.

Ottimo l'abbinamento con tapas o salmone alla griglia.