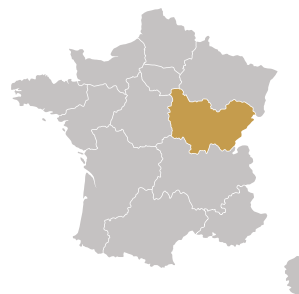
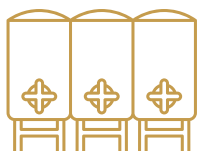


Bourgogne Chardonnay

-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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.