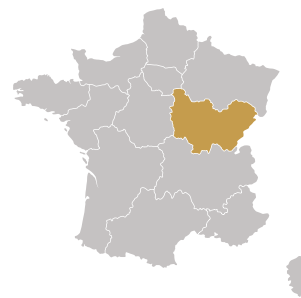
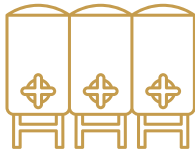


Bourgogne Clos du Château Blanc

-Chateau Meursault-



France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Dopo la selezione manuale, l'uva viene pressata e il mosto lasciato decantare. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere per un periodo di 10 giorni.



AFFINAMENTO

Il vino affina sui lieviti per un totale di 15 mesi. Durante i primi 6 mesi, viene effettuato il bâtonnage (rimiscolamento delle fecce fini) due volte al mese per sviluppare ricchezza e complessità. Una parte delle botti è di rovere nuovo, mentre il resto è costituito da botti di uno o due anni.



Giallo dorato brillante.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi di fiori bianchi, frutta a nocciolo e pane burroso.



CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Elegante e minerale, con una nota delicata di legno che allunga il finale e garantisce un ottimo equilibrio.