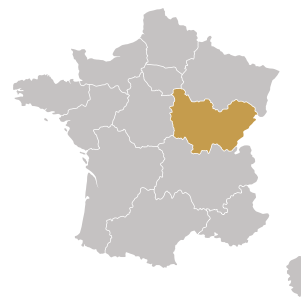
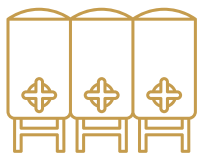


Bourgogne Pinot Beurot Blanc

-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 12 mesi. Durante i primi 6 mesi, viene effettuato il bâtonnage (rimescolamento delle fecce fini) due volte al mese per sviluppare ricchezza e complessità. Il 25% delle botti è di rovere nuovo, il resto ha uno o due anni.



Colore dorato con riflessi luminosi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Aromi piacevoli e sottili di frutta tropicale e frutta a nocciolo come albicocca, pesca e litchi.



CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Ampia e ben bilanciata, combina una buona acidità con un corpo ricco e rotondo.