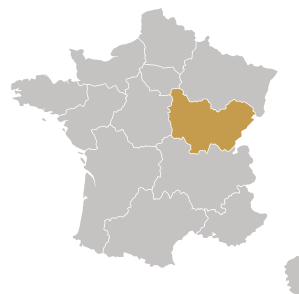


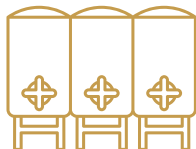


Bourgogne Terroir d'Exception Blanc

-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 10-15 giorni.



AFFINAMENTO

Il vino affina sui lieviti per un totale di 15 mesi, con bâtonnage (rimescolamento delle fecce fini) effettuato due volte al mese nei primi 6 mesi per incrementare la ricchezza e la complessità. Una parte delle botti è di rovere nuovo (25%), mentre il resto è costituito da botti di uno o due anni.



Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi di fiori bianchi, limone e vaniglia, sostenuti da eleganti note tostate.



CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Fresca e ben equilibrata, con una mineralità eccezionale che dona eleganza e freschezza. Finale sapido e lungo grazie all'affinamento sui lieviti e alla mineralità del terroir.