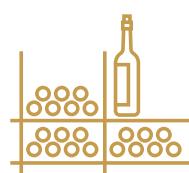


#### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura delle uve, il succo, le bucce e la polpa vengono messi in una vasca per la macerazione a freddo, che dura dai 15 ai 18 giorni. Successivamente, avviene la fermentazione alcolica, con una durata di 5-6 giorni.



#### AFFINAMENTO

20% in botti di rovere nuove, 30% in botti di rovere di 1-2 anni, il restante in acciaio inox. Il periodo di affinamento va dai 15 ai 17 mesi, preceduto da una pressatura pneumatica con la separazione del succo.



Rosso intenso.

## Bourgogne du Château

### -Château de Meursault-



France  
Borgogna  
Savigny-Lès-Beaune e Pommard



#### CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

#### TIPOLOGIA

Vino Rosso

#### ALC./VOL.

12,5%



#### VITIGNO

Pinot Noir

#### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di frutti neri.



Vino rotondo con un gran finale.