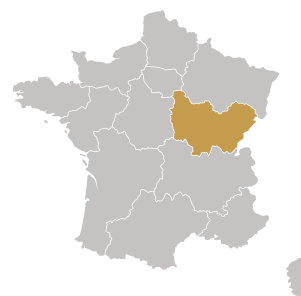
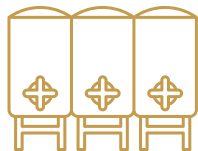


Bourgogne du Château

-Château de Meursault-



France
Borgogna
Savigny-Lès-Beaune e Pommard



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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note di frutti neri.



CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.
12,5%



VITIGNO

Pinot Noir

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale



Vino rotondo con un gran finale.