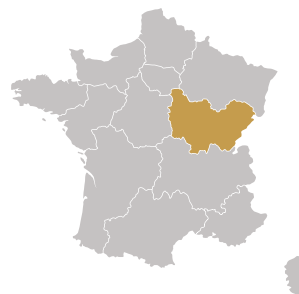
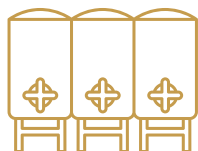


**Corton  
Le Rognet  
Grand Cru  
-Chateau Meursault-**



France  
Borgogna



**VINIFICAZIONE**

Dopo la diraspatura, le uve vengono messe in tini per una macerazione a freddo di 15-18 giorni.

La fermentazione alcolica dura 5-6 giorni, con eventuali rimontaggi e delestage per un'estrazione delicata e completa.



**AFFINAMENTO**

Maturazione di 15-18 mesi in botti di rovere, così suddivise: 40% in botti nuove, 30% in botti di 1 anno e 30% in botti di due anni.



Colore rosso rubino intenso e profondo.



Aromi complessi di spezie e frutti di bosco selvatici, con una sottile nota di freschezza che emerge durante l'aerazione.



**CLASSIFICAZIONE**

AOC Grand Cru  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

**TIPOLOGIA**

Vino Rosso

**ALC./VOL.**  
13,5%



**VITIGNO**

Pinot Noir

**TIPOLOGIA AGRICOLA**

Convenzionale

**VENDEMMIA**

Manuale



Al palato è elegante, con tannini fusi che regalano morbidezza. La freschezza del vino bilancia perfettamente la sua struttura, rendendolo armonioso e ben equilibrato.



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**