

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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.