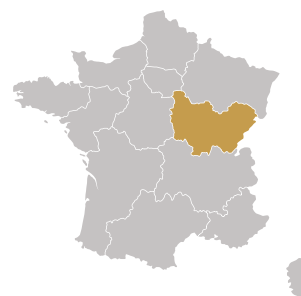
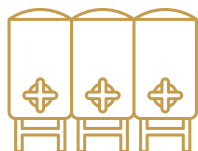


**Corton
Les Vergennes
Grand Cru
-Chateau Meursault-**



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 con riflessi granati.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Aromi freschi di frutta, con una leggera nota di sottobosco e cuoio che emergono gradualmente.



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 il vino si presenta rotondo e fruttato, con una bella struttura, ma arricchito da sapori di legno e cuoio che donano profondità e complessità.