



# Corton Vergennes Grand Cru Blanc



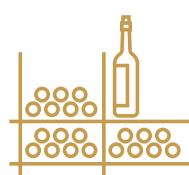
France  
Borgogna



## VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve e decantazione del mosto.

La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere per circa 15 giorni.



## AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce per 15-19 mesi in botti di rovere, di cui il 33% nuove, il resto in botti di uno o due anni.

Durante i primi 6 mesi, bâtonnage (rimescolamento delle fecce) due volte al mese per sviluppare ricchezza e complessità.



Colore dorato.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet aperto con frutta gialla, note di limone e un leggero sentore legnoso.



## CLASSIFICAZIONE

AOC Grand Cru  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

## TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.  
13,5%



## VITIGNO

Chardonnay

## TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

## VENDEMMIA

Manuale



Gusto pieno e corposo, con una fresca mineralità che persiste nel finale, combinando finezza e carattere.