

**Meursault Charmes
Dessus
Premier Cru Blanc**



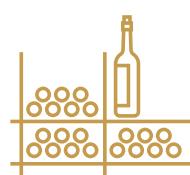
France
Borgogna



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 18 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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Brillante, di un colore giallo dorato intenso.



Elegante e ricco, con aromi di frutta matura (pesca, albicocca), nocciola e brioche. La complessità e i sentori tostati si uniscono a note minerali.



CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
13,5%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Strutturata e ricca, con una buona tensione che bilancia la finezza. Lungo, con una fresca e minerale persistenza.