

# Meursault Charmes Premier Cru Blanc



France  
Borgogna



## VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve e decantazione del mosto.

La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere per circa 10-15 giorni.



## AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini 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.



Giallo brillante, cristallino e luminoso.



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Complesso e fine, con aromi di frutta a nocciola (pesca, albicocca) e pane tostato. Il lungo affinamento in rovere apporta delicate note legnose.



## CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

## TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.  
13,5%



## VITIGNO

Chardonnay

## TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

## VENDEMMIA

Manuale



Ricco e denso, con note tostate, struttura elegante e una lunga persistenza.