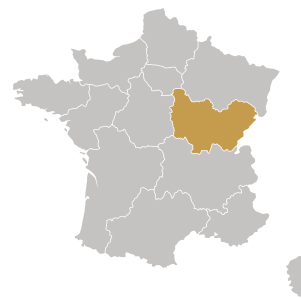
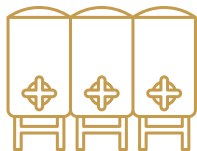


Meursault Charmes Premier Cru Blanc

-Chateau Meursault-



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 nocciolo (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.