



# Meursault Clos Grands Charrons Blanc

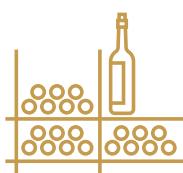


France  
Borgogna



## VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale, l'uva viene pressata e il mosto lasciato decantare. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere per circa 15 giorni.



## AFFINAMENTO

Il vino affina sui lieviti per un periodo compreso tra 15 e 18 mesi. Durante i primi 6 mesi, si effettua il bâtonnage (rimescolamento delle fecce fini) due volte al mese per sviluppare ricchezza e complessità. Una parte delle botti è di rovere nuovo (25%), mentre il resto è costituito da botti di uno o due anni.



Colore giallo dorato, brillante.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note legnose e affumicate, accompagnate da sentori di burro, frutta bianca e fiori, che donano finezza.



## CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

## TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.  
13,5%



VITIGNO  
Chardonnay

## TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA  
Manuale



Pieno e fresco, con note di burro, frutta bianca e fiori. Il vino è elegante e mostra una grande lunghezza, supportata dalla mineralità del terroir.