

Meursault Limozin Blanc

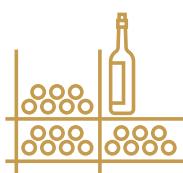


France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Dopo la selezione 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 paglierino brillante.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Fresco e piacevole, con note di limone e un tocco di vaniglia. Aromi di frutta a nocciola e tropicale accompagnati da sfumature tostate.



CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Ampia e ricca, con un equilibrio tra frutta, legno e mineralità. Una buona tensione dona al vino una lunga persistenza.