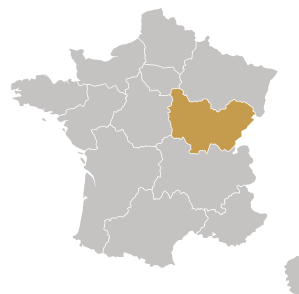
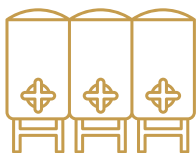


## Meursault Limozin Blanc

-Chateau Meursault-



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 nocciolo 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.