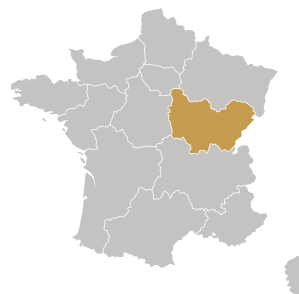
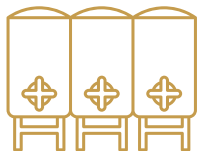


Meursault Perrieres Premier Cru Blanc

-Chateau Meursault-



France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve e decantazione del mosto.

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



AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce per 15-19 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.



Colore giallo con riflessi dorati.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Bouquet elegante con note di agrumi e fiori di acacia, arricchito da delicate sfumature tostate e legnose.



CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
13%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Gusto ampio e generoso, con una magnifica freschezza. La mineralità del terroir conferisce al vino una grande lunghezza e persistenza.