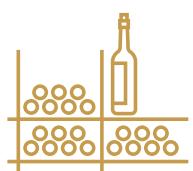




#### VINIFICAZIONE

Le uve provenienti da cinque parcelle diverse vengono pressate, vinificate e affinate separatamente. 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 12 e 15 mesi. Durante i primi 6 mesi, si effettua il bâtonnage (rimescolamento delle fecce fini) due volte al mese per arricchire struttura e complessità. Una parte delle botti è di rovere nuovo (25%), mentre il resto è costituito da botti di uno o due anni.



Colore dorato intenso e brillante.

## Meursault du Château Blanc

### -Chateau Meursault-



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profondo, con aromi floreali, note di frutta a nocciola e sentori eleganti derivanti dall'affinamento.



France  
Borgogna



#### CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

#### TIPOLOGIA

Vino Bianco

#### ALC./VOL.

13%



#### VITIGNO

Chardonnay

#### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

#### VENDEMMIA

Manuale



Strutturato, complesso ed equilibrato. Finale morbido e voluminoso con una lunga persistenza minerale.