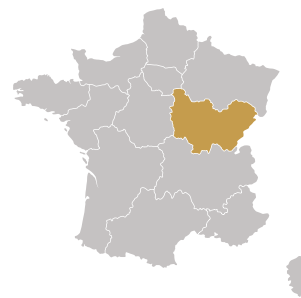


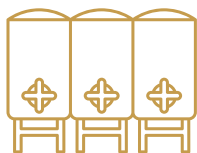
PWS
Premium Wine
Selection

Meursault les Dresseles 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.



Giallo dorato brillante.



CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
13%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Note espressive di albicocca e vaniglia, con sfumature legnose ben integrate.



Ricco, pieno e fresco, con un perfetto equilibrio. Finale lungo, minerale e armonioso.