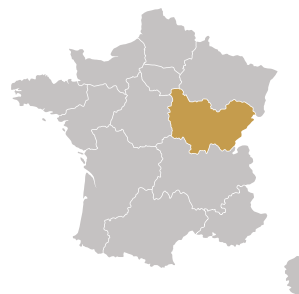


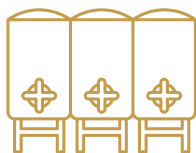


# Pernand Vergelesses Premier Cru Sous Frétille Blanc

-Chateau Meursault-



France  
Borgogna



## VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta 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 viene affinato per 15 mesi sulle fecce in botti di rovere, di cui il 30% nuove e il restante da botti di uno o due anni. Durante i primi 3 mesi, il bâtonnage (rimescolamento delle fecce) viene effettuato ogni due settimane per aggiungere ricchezza e complessità al prodotto finale.



Oro brillante.



## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Aromi aperti di agrumi, mandorle e una delicata nota tostata.



## CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

## TIPOLOGIA

Vino Bianco

**ALC./VOL.**  
13%



## VITIGNO

Chardonnay

## TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

## VENDEMMIA

Manuale



Perfettamente equilibrato, con una grande freschezza minerale che si prolunga in un finale persistente.