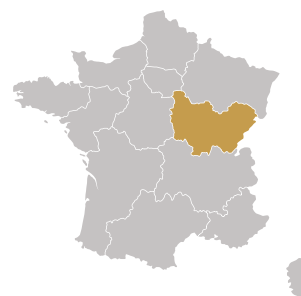
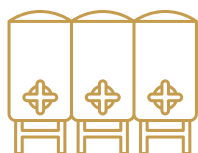


Pommard
Clos de la Platiere
Premier Cru
-Chateau Meursault-



France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, le uve vengono messe in tini per una macerazione a freddo di 15-18 giorni.

La fermentazione alcolica dura 5-6 giorni, con eventuali rimontaggi e delestage per un'estrazione delicata e completa.



AFFINAMENTO

Maturazione di 15-18 mesi in botti di rovere, così suddivise: 30% in botti nuove, 70% in botti di 1 o 2 anni.



Colore rosso rubino profondo e luminoso.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il bouquet aromatico è ricco e complesso, con note di frutti rossi e neri (come la ciliegia), accompagnato da accenni speziati.



CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.
13,5%



VITIGNO

Pinot Noir

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Il palato è vellutato, carnoso e potente, con un equilibrio notevole tra energia, forza e una struttura tannica setosa.