



## Pommard Les Petits Noizons

-Chateau Meursault-



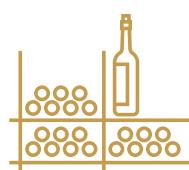
France  
Borgogna



### 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

Affinamento di 15 mesi in botti di rovere (30% nuove, il resto in botti di uno o due anni) e in tini di acciaio inox.



### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso rivela profumi di piccoli frutti neri accompagnati da note di caffè tostato.



Colore rubino intenso, brillante.



### CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

### TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.  
14%



### VITIGNO

Pinot Noir

### TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

### VENDEMMIA

Manuale



Corposo al palato, ricorda la tipica struttura dei vini di Pommard, molto fruttati e con una tannicità che si scioglie in bocca. Ottimo con formaggi e carni rosse.