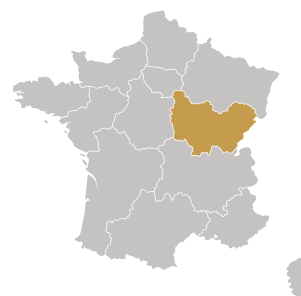
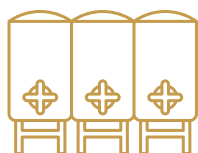


Pommard
Les Petits Noizons
-Chateau Meursault-



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.



Colore rubino intenso, brillante.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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



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.