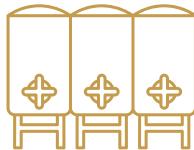




# Puligny-Montrachet Champ Canet Premier Cru Blanc -Chateau Meursault-



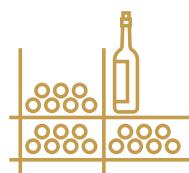
France  
Borgogna



## VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve e decantazione del mosto.

La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere per circa 15 giorni.



## AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce per 15-19 mesi in botti di rovere, di cui il 33% nuove, il resto in botti di uno o due anni.

Durante i primi 6 mesi, bâtonnage (rimescolamento delle fecce) due volte al mese per sviluppare ricchezza e complessità.



Colore dorato luminoso.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet potente con note di frutta matura, fiori e spezie. Complesso e raffinato.



## CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru  
(Appellation d'Origine Contrôlée)

## TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.  
13%



## VITIGNO

Chardonnay

## TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

## VENDEMMIA

Manuale



Gusto ampio, elegante e minerale, con note di fiori e spezie, accenni di miele. Vino concentrato e intenso, con una persistenza incredibile.