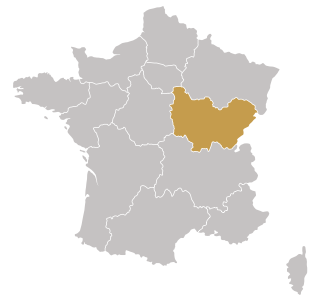


PWS
Premium Wine
Selection

Savigny Les Beaune Blanc

-Chateau Meursault-

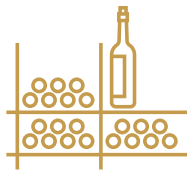


France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Dopo la selezione manuale, l'uva viene pressata e il mosto lasciato decantare. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere per un periodo di 10 giorni.



AFFINAMENTO

Il vino affina sui lieviti per un totale di 12 mesi, con bâtonnage (rimescolamento delle fecce fini) effettuato due volte al mese nei primi 6 mesi per sviluppare ricchezza e complessità. Una parte delle botti è di rovere nuovo (25%), mentre il resto è costituito da botti di uno o due anni.



Giallo luminoso con riflessi dorati.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet tipico con note di frutta tropicale e sentori di legno tostato.



CLASSIFICAZIONE

Appellation Régionale de Village

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Fresca e morbida, con un buon volume, tensione elegante e generosità.