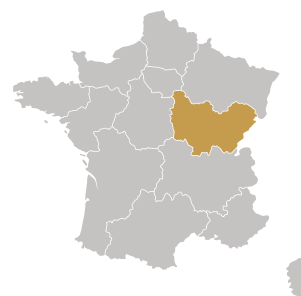
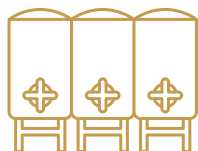


Savigny Lès Beaune Les Peuillets Premier Cru



France
Borgogna

-Chateau Meursault-



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 esprime piccoli frutti rossi e neri, come ribes nero, ciliegia, lampone, con sfumature floreali di viola.



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 ricco, morbido ed elegante, con tannini ben integrati e una struttura solida, offrendo un buon equilibrio tra dolcezza e acidità.