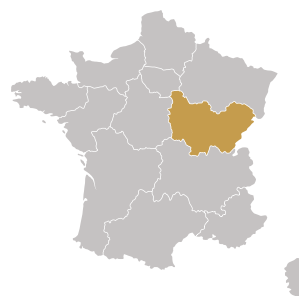
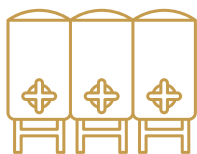


Savigny Peuillets Premier Cru Blanc

-Chateau Meursault-



France
Borgogna



VINIFICAZIONE

Dopo una selezione manuale accurata, le uve vengono pressate delicatamente e il mosto viene lasciato decantare. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere per circa 10 giorni, garantendo il massimo controllo dello sviluppo aromatico.



AFFINAMENTO

Il vino matura sulle fecce fini per 12 mesi in botti di rovere, di cui il 25% nuove e il restante da botti di uno o due anni. Nei primi 6 mesi, il bâtonnage (rimescolamento delle fecce) viene effettuato due volte al mese per aumentare la ricchezza e la complessità. Questo processo enfatizza la struttura e l'equilibrio tra intensità e freschezza, tipici di questo Premier Cru.



Colore dorato chiaro di notevole intensità, con lacrime ben definite che indicano la rotondità e la concentrazione.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet armonioso ed espressivo, con aromi freschi e intensi.



CLASSIFICAZIONE

AOC Premier Cru
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.
13%



VITIGNO

Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Fresco e pieno, con un perfetto equilibrio tra intensità aromatica e maturità.