

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Bourgogne Clos du Château

Château de Meursault

| | |
|------------------------|---|
| CLASSIFICAZIONE | Appellation Meursault Contrôlée |
| TIPOLOGIA | Bianco |
| NAZIONE | Francia |
| REGIONE | Borgogna |
| PROVINCIA | Comune di Meursault |
| VITIGNO | Chardonnay |
| VENDEMMIA | Vendemmia seguita dalla pressatura che permette di selezionare solo il succo più ricco. |

VINIFICAZIONE

Dopo la chiarificazione statica, il mosto dell'uva viene messo in botti di rovere per iniziare poi la fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce nobili in botti di rovere nuove (35%), in botti di rovere di 1-2 anni e in vasche di acciaio inox. Affinamento per 15-19 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al naso sprigiona profumi di fiori bianchi, frutti con nocciolo e pane con burro. Al palato è elegante e minerale; un delicato aroma legnoso conferisce una buona lunghezza in bocca e allo stesso tempo un perfetto equilibrio.

Si sposa perfettamente con pesce, frutti di mare e carni bianche come pollo.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.