

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Meursault Clos des Grands Charrons

Château de Meursault

CLASSIFICAZIONE	Appellation Meursault Contrôlée
TIPOLOGIA	Bianco
NAZIONE	Francia
REGIONE	Borgogna
PROVINCIA	Comune di Meursault
VITIGNO	Chardonnay
VENDEMMIA	Manuale, seguita da un'accurata selezione delle uve

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 15-18 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Caratteristico al naso con note floreali che si aprono poi in aromi di frutti maturi. Elegante al palato, con una bella lunghezza che ci lascia scoprire tutta la mineralità del *terroir*.

Ottimo l'abbinamento con pesce, frutti di mare e pollo.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.