

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Beaune Les Cent-Vignes 1^{er} Cru

Château de Meursault



CLASSIFICAZIONE

Appellation Meursault
Contrôlée

TIPOLOGIA

Rosso

NAZIONE

Francia

REGIONE

Borgogna

PROVINCIA

Comune di Meursault

VITIGNO

Pinot Noir

VENDEMMIA

Manuale, seguita da
selezione manuale delle
uve

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura delle uve, il succo, le bucce e la polpa vengono messi in tini per la macerazione a freddo, che dura dai 15 ai 18 giorni. Seguirà poi la fermentazione alcolica per un periodo di 5-6 giorni.

AFFINAMENTO

Affinamento in botti di rovere nuove (35%) e in botti di 1-2 anni, preceduto dalla pressatura pneumatica e separazione del mosto.

Affinamento per 12-15 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al naso sprigiona aromi di frutta matura e frutti rossi, come ciliegia. Corposo e aromatico, questo vino ha un bellissimo finale accompagnato da una vellutata tannicità.

Ottimo con carni rosse e formaggi.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.