

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

Bourgogne du Château Pinot Noir

Château de Meursault



CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Borgogna
PROVINCIA	Savigny-lès-Beaune and Pommard
VITIGNO	Pinot Noir
VENDEMMIA	Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura delle uve, il succo, le bucce e la polpa vengono messi in una vasca per la macerazione a freddo, che dura dai 15 ai 18 giorni. In seguito avviene la fermentazione alcolica, con una durata di 5-6 giorni.

AFFINAMENTO

20% in botti di rovere nuove, 30% in botti di rovere di 1-2 anni e in acciaio inox, preceduto da una pressatura pneumatica con la separazione del succo.

Il periodo di affinamento va dai 15 ai 17 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Note di frutti neri, al palato è un vino rotondo con un gran finale. Ottimo con carne, soprattutto arrosto e carne rossa.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.