

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

# Bourgogne du Château Pinot Noir

## *Château de Meursault*



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	AOC
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Borgogna
<b>PROVINCIA</b>	Savigny-lès-Beaune and Pommard
<b>VITIGNO</b>	Pinot Noir
<b>VENDEMMIA</b>	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.