

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Pommard Les Petits Noizons

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

A seguito della diraspatura delle uve, il mosto, le bucce e la polpa vengono messi in tini per la macerazione a freddo, che dura dai 15 ai 18 giorni. Segue la fermentazione alcolica per 5-6 giorni.

AFFINAMENTO

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

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Al naso rivela profumi di piccoli frutti neri accompagnati da note di caffè tostato. Corposo al palato, ricorda la tipica struttura dei vini di Pommard, molto fruttati e con una tannicità che si scioglie in bocca.

Ottimo con formaggi e carni rosse.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.