



Meursault 2023

CHF 78.00 | 10 cl = CHF 10.40

Nel calice il Meursault si presenta giallo pallido. Al naso sfoggia delicati aromi di frutta esotica e brioche. Al palato è pieno e rotondo con note di mandorle e un tocco di vaniglia. Il finale è meravigliosamente minerale!

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Louis Latour |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Francia |
| Regione | Borgogna |
| Sottoregione | Côte de Beaune |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 12° - 14° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Chardonnay |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 308263 |
| Adatto a | Carne di vitello, Carne alla griglia, Pesce di mare, Frutti di mare, Verdure |



Vinificazione

La fermentazione malolattica ha luogo in modo tradizionale in grandi botti di legno. Il vino viene poi affinato per 8-10 mesi in botti di Borgogna prodotte nella propria officina.

Terroir

Terreni di marna e calcare.

Storia

Meursault si trova a sud di Volnay e Pommard sulla Côte de Beaune.

