



## 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.

