



## Meursault 2024

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                         | 2024                                                                               |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl                                                                              |
| Gradazione alcolica            | 13.0 %                                                                             |
| Temperatura di<br>degustazione | 12° - 14°                                                                          |
| Invecchiamento                 | fino a 2029                                                                        |
| Vitigni                        | Chardonnay                                                                         |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                                                                   |
| Numero articolo                | 308264                                                                             |
| Adatto a                       | Carne di vitello, Carne alla griglia,<br>Pesce di mare, Frutti di mare,<br>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.

