



Meursault 2024

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 bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	308264
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.

