Meursault

BIANCO

INFO

Annate: 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Borgogna
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 0,84 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordon de Royat
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 27 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontanea in pièces di rovere con frequenti battonage e affinamento nelle stesse per 24 mesi.
Solforosa totale: 110 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

DOMAINE PIERRE MOREY
Pierre Morey

PERCHÉ

Il Meursault del Domaine Pierre Morey è un vino bianco, il village per eccellenza con l'impronta tipica del Domaine: ricchezza, burrosità, austerità e sapidità. Un vero e proprio piccolo must!

QUANDO

Quando avete voglia di una cena di gran classe, ma non volete investire troppi soldi in cibo, fate il giro delle pescherie che vendono i gamberi già sgusciati (sono più di quante credete!) e fatevi regalare gli scarti. Mentre fate ridurre al minimo una bisque, preparate dei ravioli di ricotta e portate su dalla cantina una bottiglia di Meursault. Non raccontatelo troppo in giro o non troverete più scarti di gamberi in pescheria.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it