



VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Bourgogne Rouge Cuvée Saint Vincent

100% Pinot Nero

Zona di Produzione: Borgogna, Côte de Beaune
Terreno: argilla e calcare
Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve vengono selezionate e poi parzialmente diraspate. La fermentazione alcolica inizia con i lieviti naturali presenti sugli acini per un periodo di macerazione di circa 3 settimane

Affinamento: il vino viene messo in botte, a seguito di una soffice decantazione del succo, in rovere francese da 500 litri (10% nuove) per 10 mesi. Si procede quindi all'assemblaggio

Imbottigliamento: secondo il calendario lunare

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: aromi di frutti rossi e pepe

Sapore: fresco, fruttato e ampio

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 13% vol