



Meursault 2018 Arnaud Tessier

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Bianco Borgogna AOC
Nome vino:	Borgogna Village
Annata:	2018
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Chardonnay

Il Meursault village di Tessier incarna la leggerezza del suo stile, presentandosi intenso nei profumi e bilanciato nel gusto, con un quid di freschezza e acidità. Pensate di abbinarlo, per sfruttarne aromaticità e persistenza, su un risotto allo zafferano con salsiccia o se disponibile con tartufo e ancora su pasta all'uovo (tagliatelle, maltagliati o quel che si vuole) con intingoli a base di funghi e ragù di carne bianca. Il Meursault di Arnaud Tessier proviene da vigneti di 45 anni in media, dislocati ad una altitudine di 230 metri slm su terreno calcareo-argilloso con esposizione sud-est. Come per tutti gli altri vini la fermentazione è fatta partire con lieviti indigeni; il frutto della fermentazione del mosto prosegue il suo percorso in botti, nuove al 25% ogni anno, e prima dell'imbottigliamento il vino viene assemblato e lasciato affinare in vasca per ancora sei mesi.