ACQUISTATO IL .....

Sancerre Blanc Comte Lafond 2022

Un Sauvignon Blanc con le radici nella Loira

Comte Lafond è un Sancerre, vino della Loira prodotto con Sauvignon Blanc. Le uve usate da Baron de Ladoucette provengono dalle parcelle coltivate nei territori dei comuni di Amigny, Bue, Chavignol, Reigny e Verdigny, situate sulla riva sinistra del fiume. Vinificazione in acciaio a bassa temperatura, per preservare intatte le componenti più fini dei profumi naturali di questo vitigno, a cui segue un affinamento di circa 2 anni, sempre in acciaio. Nel calice si presenta di un bellissimo colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Il bouquet dei profumi è ampio e piacevole. Si apre con note floreali, aromi di frutta bianca, erbe di campo e (l'immancabile) pietra focaia. In bocca è fresco e godibile. Fruttato, succoso, ha una piacevole acidità che lo rende particolarmente beverino. Il finale, particolarmente lungo, prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto. Da provare con una classica frittura nostrana o, per chi ama le cose insolite, con un piatto piccante della cucina thai.

Siamo nella Loira. Qui la famiglia de Ladoucette possiede un'azienda tra le più antiche di Francia. Sembra, infatti, che risalga addirittura al 1787 quando la famiglia Comte Lafond comprò i primi terreni da una figlia illegittima di Luigi XV. Con il passare degli anni l'azienda è cresciuta ed è prosperata, diventando un vero e proprio punto di riferimento per l'area di Pouilly-Fumé. A partire dal 1972 il Barone de Ladoucette ha acquisito nuovi appezzamenti nelle regioni del Sancerre, del Pouilly-Fuissé, dello Chablis e perfino della Champagne, ampliando l'attività di famiglia. L'azienda oggi può contare su moderne tecnologie in cantina che gli permettono di realizzare, in ogni zona, prodotti da top di gamma.

La Vigna

Terreno	Argilloso e calcareo
Esposizione	Sud e Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Francia
Uve	100% Sauvignon
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Formaggi freschi, Molluschi, Secondi di pesce
Vinificazione	La fermentazione avviene in acciaio e a bassa temperatura seguita da un affinamento di due anni.
Sensazioni	Alla vista il colore è un oro limpido e brillante. Al naso si apprezza per il bouquet intenso e ricco in cui dominano le note floreali di biancospino e di gelso. Al palato si contraddistingue per la sua anima nervosa e fresca che tipicizza il sorso con un retrogusto che richiama gli agrumi bianchi.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821