

Syinando

ACQUISTATO IL .....

## Sancerre Rouge "Comte Lafond" 2023

## 2023

## Elegante e ben costruito



Ladoucette è un vino destinato a non passare certamente inosservato. Originario dell'area della Loira, e per la precisione da Pouilly-sur-Loire, questo Sancerre Rouge è un vino elegante e ben costruito, caratterizzato da una bella struttura e tannini estremamente morbidi e maturi. Un vino caratterizzato da un naturale equilibrio, un Pinot Nero che potremmo definire scolastico per la estrema precisione dei suoi caratteri primari. Rosso rubino, appena versato rivela un bouquet intenso ed ampio, caratterizzato dai tipici piccoli frutti rossi. Perfetta è poi la corrispondenza con quanto si percepisce all'assaggio. Lungo e piacevole è anche il finale che prolunga per parecchi secondi il piacere di aver bevuto. Per la sua struttura e il carattere fresco e fragrante, questo rosso francese si accompagna bene a piatti di carne molto saporiti. Perfetto, per esempio, con la selvaggina, gli stufati e gli intingoli.

100% Pinot Noir, questo Sancerre Rouge "Comte Lafond" di Baron de

Siamo nella regione della Loira. Qui la famiglia 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, probabilmente da una figlia illegittima di Re Luigi XV. Con il passare degli anni l'azienda è cresciuta notevolmente, diventando un vero e proprio punto di riferimento per l'AOC Pouilly-Fumé. A partire dal 1972, poi, 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 siliceo

Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Loira

**Uve** 100% Pinot Noir

Gradazione 13% vol
Temp. Servizio 18 gradi
Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Abbinamento Menu di Came

Vinificazione Fermentata a temperatura controllata. Macerazione è di 18 giorni circa

Sensazioni Di colore rosso rubino intenso, al naso presenta un bouquet pieno e denso con sentori di spezie e di vaniglia. Al palato è

rotondo e fruttato con un corpo equilibrato e di bella potenza