ACQUISTATO IL .....

Sancerre Rouge "Comte Lafond" 2023 2023



Elegante e ben costruito

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

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.

Il 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

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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821