



ACQUISTATO IL

Pouilly Fumé Les Ombrelles 2023

2023

La Loira più profumata



Les Ombelles è un gradevole Pouilly Fumé AOC prodotto da Château du Cléray-Sauvion. Uve Sauvignon Blanc in purezza, dopo la vendemmia e una veloce vinificazione in acciaio per non alterare il quadro aromatico del vitigno, il vino viene lasciato per alcune settimane in contatto con le sue fecce fini. Questo processo, molto comune in Francia, permette di ottenere vini dal carattere più deciso e dalla maggiore profondità di profumi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso spiccano le note floreali e vegetali tipiche del Sauvignon, mentre in bocca si rivela un vino fine ed elegante, con note di frutta fresca e una bella acidità a controbilanciare l'alcol.

Acquisito da Ernest Sauvion nel 1935, il Château du Cléray-Sauvion è oggi, con le sue antiche cantine a volta, una delle più antiche proprietà di vigneti della Loira. Si estende su 95 ettari di terreni argillosi da cui provengono vini di grande finezza. E' la terra di origine di alcuni dei vini bianchi francesi più eleganti e profumati come il piacevole Muscadet o dei raffinati Sauvignon Blanc che rientrano nella denominazione Pouilly Fumé o Sancerre.

La Vigna

Terreno	terreni pietrosi e ricchi di silicio.
Esposizione	Nord 500m s.l.m.
Allevamento	spalliera
Densità imp.	2500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Sauvignon Blanc 100%

Gradazione 12%

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo 2 anni

Abbinamento pesce formaggi leggeri

Vinificazione Vinificazione maniera estremamente naturale, con fermentazioni molto lunghe ed affinamenti sur lies che giocano un ruolo fondamentale nella concentrazione e complessità dei vini, caratterizzandoli per purezza ed eleganza.

Sensazioni Minerale e complesso, fine ed elegante, la sua potenza si coniuga con un finale fresco e nobile. Deve probabilmente il suo nome al sottile strato grigiastro, simile alla cenere, che ricopre gli acini giunti a maturità. Fumé sta anche a indicare il gusto, soprattutto nei territori ad alta percentuale di silicio, riconoscibile dagli aromi di pietra focaia, caratteristici di tutto il vigneto di Pouilly sur Loire. Altro denominatore comune di questo vino bianco sono le note agrumate, di arancia, limone, pompelmo, al quale si coniugano delicatamente la felce e la menta.

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. 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