ACQUISTATO IL .....

Sancerre AOC Les Fondettes 2019 2019

Piacevolmente aromatico

Un vino semplice ma non per questo banale. Una bella espressione di uve Sauvignon Blanc provenienti dalla Loira e vinificate in purezza. Un vino sorprendente, lavorato con attenzione e grande rispetto delle temperature di fermentazione per preservare al meglio i suoi aromi più fini. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso aromi di fiori bianchi e agrumi. In bocca si rivela vivace e armonico. Un bianco piacevolmente aromatico che stupisce per la lunga persistenza. Un calice che sa dare grandi soddisfazioni sia quando viene servito come aperitivo, sia se viene portato a tavola e abbinato a piatti non eccessivamente saporiti.

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 composti da sedimenti di gesso e selce
Esposizione	Nord 500m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	3000 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	100% CHardonnau
Gradazione	13%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	2 anni
Abbinamento	Pesce carni bianchi
Vinificazione	Vinificazion tradizionale attenta con vendemmia manuale e fermentazione in cisterne inox a temperatura bassa e controllata.
Sensazioni	Il Sauvignon Blanc è un vitigno autoctono originario della regione nord-orientale della Loira, nei territori intorno ai paesi di Sancerre e Puilly-sur-Loire.Il Sauvignon Blanc è senza dubbio il vitigno principe di questa zona che sa esprimersi con note minerali, di pietra focaia ed elegante sapidità, grazie a terreni ricchi di minerali e fossili.

© 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