



ACQUISTATO IL .....

Sancerre Blanc "Thauvenay" 2021

2021

## Strutturato e complesso



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Complesso suolo calcareo Portlandese con presenza di silice

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 8000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Francia

**Uve** Sauvignon Blanc 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** fermentazione in serbatoi di acciaio inox dopo la decantazione a freddo, conservazione a lungo a contatto con fecce fini, precipitazioni tartariche a freddo, assenza di fermentazione malolattica tasso di solfiti secondo i principi biodinamici 100 mg/l adatto ai vegani

**Sensazioni** Al palato si presenta rotondo, elegante e persistente, con note di mela e frutti gialli, piacevoli note floreali di fiori bianchi, una spiccatissima acidità e sapidità, sul finale note di acacia e agrumi.

Un altro Sauvignon Blanc. Un'altra interessante versione del più amato vitigno della valle della Loira. In questo caso Domaine Masson-Blondelet raccoglie uve che crescono all'interno della AOC Sancerre, per dar vita a questo Blanc Thauvenay. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso rivela un bouquet particolarmente intenso e ricco, con note di frutta gialla e agrumi in bella evidenza e freschi sentori floreali a rendere il tutto ancora più piacevole. Completa il quadro, una interessante e leggera nota di miele che aumenta la piacevolezza olfattiva. In bocca, invece, si rivela subito un vino ben strutturato e complesso. Decisamente persistente, ha note evidenti di frutti a polpa gialla, come pesche e albicocche, ma anche di agrumi, come il limone. Bastano pochi istanti, però, perché le sensazioni di frutta lascino il posto a quelle, ancora più delicate, di fiori freschi e vegetali. L'acidità è importante ma ben bilanciata. Anche questo vino del Domaine Masson-Blondelet è prodotto seguendo i dettami dell'agricoltura biodinamica, ed è adatto anche ai vegani.

Domaine Masson-Blondelet si trova a Pouilly-sur-Loire, nel centro della Francia, lungo il corso della Loira. Ci troviamo circa a 200 Km a sud di Parigi. Qui, Michelle & Jean-Michel Masson nel 1975 hanno dato seguito a una lunga tradizione di famiglia, fondando la propria casa vinicola. Un impegno gravoso che è culminato, nel 1980, con la costruzione della moderna cantina di vinificazione. Una bella struttura a 3 livelli, interamente scavata nel sottosuolo per lavorare i vini per gravità. La tenuta dispone di 21 ettari di vigneto, dove il Sauvignon Blanc domina e con lui il Pinot Noir. I vigneti, che si trovano su pendii esposti a Sud/Est, godono di un microclima ideale, grazie alla vicinanza del fiume che li protegge dalle variazioni estreme di temperatura altrimenti piuttosto frequenti a quelle latitudini. La cantina, inoltre, possiede anche 4 ettari di vigneto a Sancerre. L'azienda non utilizza alcun fertilizzante chimico (da ormai più di 40 anni) e da 20 anni sono stati eliminati anche insetticidi e diserbanti. Vini buoni, che fanno bene al corpo&hellip; e allo spirito.

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