ACQUISTATO IL .....

Sancerre Blanc "Thauvenay" 2021 2021

Strutturato e complesso



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… e allo spirito.

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 spiccata acidità e sapidità, sul finale note di acacia e agrumi.

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