



ACQUISTATO IL .....

Sancerre Blanc AOC 2022

2022

## Equilibrio ed eleganza



L'area della Loira è famosa per la finezza dei suoi vini bianchi, in particolare quelli prodotti a partire da uve Sauvignon Blanc nel comune di Sancerre. Come quello proposto qui da Domaine David Sautereau, vino bianco secco, 100% Sauvignon Blanc, prodotto con uve coltivate su diverse tipologie di terreni presenti nella zona. In questo caso la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, al termine della quale viene svolta anche la completa conversione malolattica. Per l'affinamento, infine, si ricorre a contenitori neutri, in acciaio, in grado di valorizzare il buono del frutto di partenza. Nel calice il vino si presenta di un bel colore giallo chiaro con riflessi verdolini. Al naso il bouquet è fragrante e richiama nettissimi i fiori bianchi e i frutti esotici. In bocca, poi, questo Sancerre si fa apprezzare soprattutto per l'equilibrio e la grande eleganza. Per struttura e freschezza, questo Sancerre Blanc firmato Domaine David Sautereau si sposa bene con primi e secondi piatti a base di pesce, in particolare con i crostacei.

David Sautereau rappresenta la decima generazione di vigneron e la sua tenuta conta 7 ettari nei comuni di Crézancy, Bué e Sancerre, dove produce Sancerre, nella versione Blanc, Rouge e Rosé. Siamo nel cuore della Sancerre della Loira, circa due ore d'auto da Parigi. Qui le vigne sono coltivate fin dall'antichità. La peculiarità della tenuta è quella di poter contare su una grande varietà di suoli, ognuno capace di donare al vino sfumature differenti e uniche nel loro genere.

### La Vigna

**Terreno** Les Caillottes (SASSOSO), Les terres blanches (marne "Kimmeridge")

**Esposizione** Guyot

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Loire

**Uve** 100% Sauvignon Blanc

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Raccolta manuale e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. La conversione malolattica è completamente svolta e l'affinamento avviene in acciaio.

**Sensazioni** Il naso esprime un bouquet dove spiccano fiori bianchi e frutti esotici, mentre al palato rivela grande equilibrio ed eleganza.

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