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 iene 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 deeecima generazione di vignéron e la sua tenuta conta 7 ettari nei comuni di Crézancy, Bué e Sancerre, dove produce Sancerre, nella versione Blanc, Rouge e Rosè. 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 contaree 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 Allevamento	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