



ACQUISTATO IL

Sancerre Rouge AOC 2016

2016

Eleganza e complessità



Svinando

Sancerre Rouge, di Domaine David Sautereau. Rosso prodotto con uve Pinot Noir in purezza. Questo vitigno, simbolo della Borgogna, anche qui sulle sponde della Loira, riesce a esprimere la sua eleganza e complessità. David Sautereau, vigneron, decima generazione della famiglia, utilizza per questo vino le uve provenienti da vigneti estesi su sette ettari nei comuni di Crémancy, Bué e Sancerre. Quest'area è caratterizzata da una diversità di terreni in grado di influenzare le caratteristiche del vino. Le uve vengono raccolte manualmente e, dopo la raccolta, il processo ha inizio con la fase di fermentazione in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata per preservare le sue note fruttate e floreali. Quindi, al termine della trasformazione, per la fase di affinamento il vino resta per 6 mesi in vasche di acciaio, acquisendo complessità e armonia. Nel bicchiere, il Sancerre Rouge si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da sentori di mela e prugna, che si fondono con note floreali e speziate. In bocca è strutturato e fresco, con una piacevole persistenza gustativa. Servito attorno a 16 °C, e avendo cura di stappare la bottiglia qualche ora prima del consumo, questo Sancerre Rouge si abbina molto bene a piatti delicati di carne, come arrosti e grigliate, oltre a formaggi a pasta semidura.

David Sautereau rappresenta la decima generazione di vigneron e la sua tenuta conta 7 ettari nei comuni di Crémancy, 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
Esposizione
Allevamento

Guyot

Densità imp.

5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Loire

Uve 100% Pinot Nero

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Raccolta manuale e fermentazione in acciaio a temperatura controllata; e l'affinamento avviene per 6 mesi in acciaio inox.

Sensazioni Sentori di mela e prugna, ottima struttura, è un vino affascinante, ampio, ben tipizzato, molto profumato; al palato ben strutturato, fresco e piacevolmente lungo.

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