



ACQUISTATO IL

"Corty Artisan" Sancerre AOC 2024

2024

La Loira nel calice



La Vigna

Terreno Le vigne si trovano nei territori di Chavignol e Crézancy e crescono su suoli argillosi mescolati alle tipiche caillottes, terreni calcarei ricchi di piccole pietre bianche. Questa composizione contribuisce alla finezza aromatica, alla tensione e alla marcata mineralità del vino.

Esposizione Est, Sud-est

Allevamento Guyot

Densità imp. 6500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve Sauvignon Blanc 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Crudo di mare

Vinificazione Dopo la raccolta, i grappoli vengono sottoposti a pressatura pneumatica, effettuata in modo delicato per preservare la purezza aromatica del mosto. Le singole parcelle sono vinificate separatamente in vasche di acciaio inox termoregolate. La fermentazione avviene spontaneamente grazie ai lieviti indigeni naturalmente presenti sulle uve, senza l'impiego di lieviti aromatici selezionati. Il vino affina successivamente sui propri lieviti fini in acciaio, acquisendo maggiore struttura e complessità. Anche le operazioni di chiarifica e filtrazione vengono condotte seguendo le diverse fasi del ciclo lunare.

Sensazioni

Un Sancerre elegante e raffinato, capace di esprimere con precisione il carattere del Sauvignon Blanc della Loira. Al naso emergono profumi di frutta bianca matura, agrumi delicati e leggere sfumature floreali. Il sorso è fresco e slanciato, con una piacevole trama minerale e richiami gessosi. La buona maturità delle uve dona al vino una consistenza morbida e quasi setosa, sempre sostenuta da una viva acidità. Il finale è equilibrato, nitido e persistente, con eleganti sensazioni sapide e rocciose.

Dalla prestigiosa denominazione di Sancerre, nel cuore della Valle della Loira, nasce un Sauvignon Blanc capace di esprimere tutta l'eleganza e la personalità del suo territorio. Firmato da Patrice Moreux, questo bianco francese conquista con il suo bouquet raffinato, caratterizzato da fragranti note agrumate, delicati sentori floreali e intriganti sfumature minerali. Al palato è fresco, armonioso e di grande precisione, con una piacevole sapidità che accompagna verso un finale lungo e persistente. Un vino di classe, perfetto per valorizzare piatti di pesce, crostacei, ostriche e formaggi di capra. Una splendida espressione del Sauvignon Blanc della Loira, tutta da scoprire.

Siamo qui di fronte a un piccolo, anzi piccolissimo produttore della regione della Loira. Domaine Patrice Moreux, infatti, può contare su complessivamente meno di 5 ettari di vigna, in alcuni dei migliori Cru della zona. Siamo tra Pouilly-sur-Loire e Sancerre, dove il Sauvignon è padrone quasi assoluto, grazie al clima fresco, ideale per la sua coltivazione, e a un suolo unico nel suo genere. Patrice Moreux è un acceso sostenitore dell'importanza di seguire pratiche agronomiche naturali e anche in cantina riduce al minimo ogni intervento esterno, compreso l'uso di lieviti indigeni che fanno partire naturalmente le fermentazioni dei suoi vini. L'intera azienda opera in regime di agricoltura biodinamica, e i vini che vi si ricavano sono estremamente territoriali e sempre dotati di grande personalità.