



ACQUISTATO IL

"Caillottes" Sancerre 2024

2024

Fresco, rotondo e fruttato



Sassi calcarei costituiscono i suoli della regione di Sancerre. Questi raccolgono il calore del sole fino a sera, rilasciando un piacevole tepore fin dall'imbrunire. Da questi terreni, chiamati localmente "caillottes", nasce il Sancerre Blanc firmato Saget La Perrière. La denominazione Sancerre AOC rappresenta una delle massime espressioni mondiali del vino bianco. Riconosciuta ufficialmente nel 1936, questa famosa appellazione è diventata un vero sinonimo di eleganza, freschezza e rigore minerale. Protagonista è il Sauvignon Blanc, utilizzato in purezza che, in questo specifico terroir gessoso e pietroso, perde ogni ruvidezza vegetale. Si trasforma così in un nettare raffinato, ricco di fragranti aromi esotici e di una viva sapidità finale. Dopo una vendemmia selettiva, le uve subiscono una pressatura soffice per estrarre solo il mosto più nobile. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Questa scelta permette di mantenere intatta la purezza dei profumi floreali e agrumati originari dell'uva. Segue una maturazione di circa 5 mesi sulle "sur lie", sempre in acciaio. Questo breve ma fondamentale passaggio regala al vino volume, rotondità e stabilità, mantenendo inalterata la sua caratteristica minerale. Colore giallo paglierino brillante, impreziosito da luminosi riflessi verdolini, al naso offre una grande intensità aromatica, con note avvolgenti di frutta esotica come mango, litchi e ananas. In bocca sorprende per la sua piacevole complessità, rivelandosi rotondo e fruttato. Sulla tavola si rivela un asso nella manica per moltissimi abbinamenti. Si sposa bene con le ostriche e i crudi di mare, dove la sapidità del vino esalta le note salmastre del piatto. Allo stesso tempo accompagna bene anche un cremoso risotto ai frutti di mare o dei gustosi crostacei alla griglia.

Un nome che ben rappresenta l'anima più autentica, eclettica ed elegante della Valle della Loira è senza dubbio Saget La Perrière. Fondata nel lontano 1790 a Pouilly-sur-Loire, per oltre nove generazioni, la famiglia Saget ha custodito e tramandato una passione viscerale per la viticoltura, trasformando una storica realtà familiare in una delle firme più autorevoli e rispettate di tutta la regione. Piuttosto che limitarsi a un singolo angolo di questo straordinario "giardino di Francia", la famiglia ha intrapreso negli anni un vero e proprio viaggio lungo il corso del fiume. Il risultato è un mosaico di tenute di proprietà e salde collaborazioni con vignaioli locali che abbracciano le denominazioni più prestigiose della regione: dalla celebre Pouilly-Fumé a Sancerre, fino ai Coteaux du Giennois, alla Touraine e all'Anjou. Ogni zona porta nel calice una personalità inconfondibile, figlia di suoli che variano dal calcare alla marna, fino alla famosa pietra locale, il silex, capace di imprimere ai vini un'impronta minerale e vigorosa. Maturazione per circa 5 mesi sulla "sur lie" in acciaio. Questo breve ma fondamentale passaggio permette al vino di acquisire volume e stabilità, mantenendo inalterata la sua caratteristica tensione minerale.

La Vigna	
Terreno	terreni composti da piccoli frammenti di calcare Kimmeridgiano, formatisi milioni di anni fa
Esposizione	0
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Loira
Uve	sauvignon 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Frutti di mare, pesce alla griglia, formaggi di capra, alla Touraine e all'Anjou. Ogni zona porta nel calice una personalità inconfondibile, figlia di suoli che variano dal calcare alla marna, fino alla famosa pietra locale, il silex, capace di imprimere ai vini un'impronta minerale e vigorosa. Maturazione per circa 5 mesi sulla "sur lie" in acciaio. Questo breve ma fondamentale passaggio permette al vino di acquisire volume e stabilità, mantenendo inalterata la sua caratteristica tensione minerale.
Vinificazione	Vendemmia accurata e pressatura soffice. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per mantenere la purezza e l'integrità dei profumi floreali e agrumati. Maturazione per circa 5 mesi sulla "sur lie" in acciaio. Questo breve ma fondamentale passaggio permette al vino di acquisire volume e stabilità, mantenendo inalterata la sua caratteristica tensione minerale.
Sensazioni	Giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Naso di buona intensità aromatica che ricorda la frutta esotica, mango, litchi e ananas. Un piacevole complessità in bocca, rotondo e fruttato. Armonioso e generoso

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