

Domaine Delaporte

CHAVIGNOL BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Sancerre

Zona produttiva Sancerre, Valle della Loira, nel villaggio di Chavignol. 30 parcelle esposte per l'80% a sud.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Argilloso e calcareo.

Vinificazione Vendemmia manuale e pressatura idraulica con pressa Coquard. Fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate a ottobre e novembre. Ad aprile, travaso e leggera filtrazione per l'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

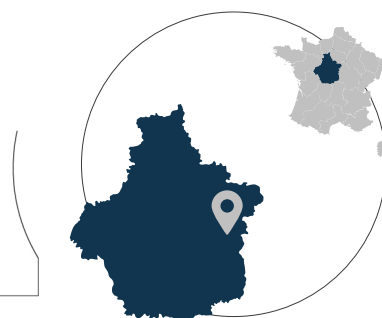
Colore Giallo oro chiaro.

Profumo All'olfatto è molto espressivo e intenso, con note di agrumi e frutta a polpa bianca.

Sapore Al palato è pieno, con una bella purezza del frutto. All'attacco mostra una leggerissima effervescenza che anticipa una bella vivacità e un ottimo equilibrio. Il finale gioca tutto sulla finezza.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo, si sposa bene con frutti di mare, crostacei, pesce alla griglia e formaggi freschi.

Temperatura di servizio 8-10° C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE


Domaine Delaporte
SANCERRE

 ANNO DI FONDAZIONE | XVII
SECOLO

 ENOLOGO | MATTHIEU DELAPORTE

 VITIGNI | SAUVIGNON BLANC, PINOT NOIR

