

Domaine Delaporte

SANCERRE BLANC SILEX

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Sancerre

Zona produttiva Sancerre, Valle della Loira, nel villaggio di Chavignol.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Silex

Vinificazione Vendemmia manuale. Le uve vengono introdotte nel torchio idraulico (Coquard) in grappoli interi non pigiati; la pressatura è delicata e lenta per ottenere un mosto limpido di prima qualità.

Invecchiamento Affinamento 8/12 mesi in botti grandi da 2000 litri.

NOTE ORGANOLETTICHE

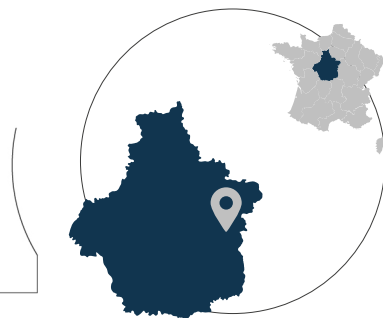
Colore Giallo limpido con riflessi dorati.

Profumo Al naso è molto intenso e cristallino, con note di frutta a polpa bianca e un tocco di agrumi. Emergono anche fini aromi di pietra focaia caratteristici del terroir.

Sapore L'attacco è ampio e rotondo, con un'importante matrice minerale che conferisce una trama energetica e slanciata e conduce a un finale molto salino.

Abbinamenti Perfetto insieme a ostriche, frutti di mare, risotti e formaggi di capra freschi.

Temperatura di servizio 10-12° C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE


Domaine Delaporte
SANCERRE

 ANNO DI FONDAZIONE | XVII
SECOLO
 ENOLOGO | MATTHIEU DELAPORTE

 VITIGNI | SAUVIGNON BLANC, PINOT NOIR

