

Domaine Delaporte

SANCERRE LA CÔTE D'AMIGNY

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Sancerre

Zona produttiva Sancerre, Valle della Loira, nel villaggio di Chavignol, da una parcella sulla Grande Côte..

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Argilloso-calcareo poco profondo su marne kimmeridgiane.

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 20 mesi in botti grandi da 2000 litri. Imbottigliamento senza chiarifica né filtrazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

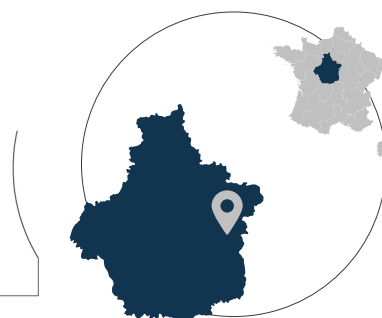
Colore Giallo dorato.

Profumo Al naso unisce note di frutta a polpa bianca a ricordi di frutta secca, con aromi di nocciola.

Sapore Il sorso è particolarmente potente, con un profilo aromatico ricco, esotico e speziato. Il legno è elegante e ben integrato nella ricca struttura, pur mantenendo una buona freschezza. La persistenza è molto lunga.

Abbinamenti Perfetto insieme a crostacei, pesci in salsa o pollame nobile, funghi e tartufo.

Temperatura di servizio 12° C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE



 ANNO DI FONDAZIONE | XVII
SECOLO

 ENOLOGO | MATTHIEU DELAPORTE

 VITIGNI | SAUVIGNON BLANC, PINOT NOIR

