

Domaine Delaporte

SANCERRE LE CUL DU BEAUJEU

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Sancerre

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

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Marne kimmeridgiane.

Vinificazione vendemmia manuale. Macerazione di circa 25 giorni tra 18 e 25 °C. Un rimontaggio al giorno per mantenere umido il cappello. Nessuna follatura. Fermentazione malolattica al 100% in botti di rovere.

Invecchiamento Affinamento 12 mesi in barrique (25% nuove, 25% di primo passaggio, 25% di secondo passaggio e 25% di terzo passaggio). Imbottigliamento senza chiarifica né filtrazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

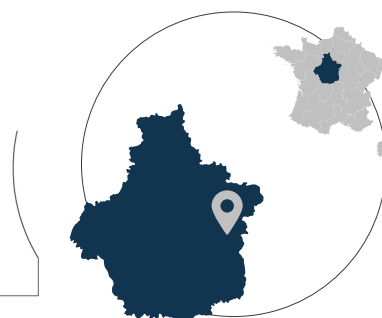
Colore Rosso intenso.

Profumo Al naso è aperto e molto elegante: ha un profilo aromatico complesso con note di frutti neri e tocchi mentolati, il tutto arricchito da ricordi di cuoio e castagna.

Sapore Al palato l'equilibrio è sontuoso, per la nobiltà e per la finezza della materia. Il finale è denso e persistente.

Abbinamenti Perfetto insieme a carni rosse alla griglia e arrosto e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16-18° C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE


Domaine Delaporte
SANCERRE

 ANNO DI FONDAZIONE | XVII
SECOLO
 ENOLOGO | MATTHIEU DELAPORTE

 VITIGNI | SAUVIGNON BLANC, PINOT NOIR

