

Domaine Delaporte

SANCERRE LES MONTS DAMNÉS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Sancerre

Zona produttiva Sancerre, Valle della Loira, nel villaggio di Chavignol: le uve provengono da La Côte des Monts Damnés, un versante scosceso e ripido con esposizione sud/sud est.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno 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 12 mesi in botti da 600 litri.

NOTE ORGANOLETTICHE

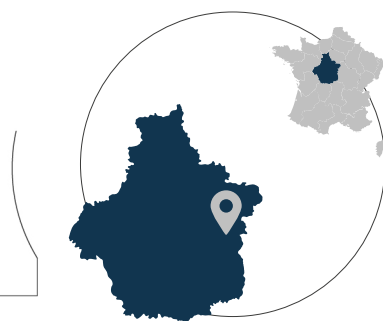
Colore Giallo dorato.

Profumo Al naso è potente e ricco di profumi: spiccano frutta a polpa bianca, con pera matura e pesca, esaltate da sfumature di spezie.

Sapore Al palato è rotondo, con una struttura matura e una freschezza che porta equilibrio. Il sorso è denso e vellutato e la persistenza è lunga e salina.

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

Temperatura di servizio 12° C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE


Domaine Delaporte
SANCERRE

 ANNO DI FONDAZIONE | XVII
SECOLO

 ENOLOGO | MATTHIEU DELAPORTE

 VITIGNI | SAUVIGNON BLANC, PINOT NOIR

