

Domaine Delaporte

CHAVIGNOL ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Sancerre

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

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Caillottes, Silex e terre bianche.

Vinificazione Vendemmia manuale. Il 100% delle uve viene diraspato e selezionato manualmente su tavolo di cernita prima dell'introduzione in vasca. Macerazione di circa 25 giorni tra 18 e 25 °C. Un rimontaggio al giorno per mantenere umido il cappello. Nessuna follatura. Fermentazione malolattica naturale tardiva in botti da 228 L per il 50% e in tini di legno tronco-conici per l'altro 50%.

Invecchiamento Affinamento di 12/18 mesi prima dell'imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

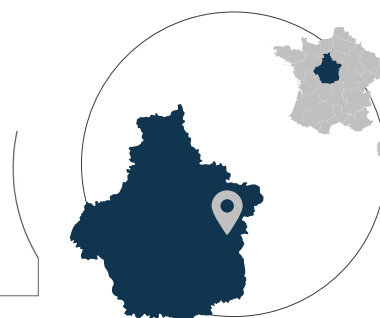
Colore Rosso intenso con bei riflessi violacei.

Profumo Al naso è aperto, con frutto preciso che unisce lampone e ciliegia, completato da note affumicate.

Sapore Al sorso è molto accessibile, rotondo e fruttato. Un rosso di grande bevibilità con un finale sapido e salivante.

Abbinamenti Perfetto insieme a carni rosse alla griglia, arrosti, selvaggina da piuma, anatra, brasati, funghi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16-18° C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE



 ANNO DI FONDAZIONE | XVII
SECOLO

 ENOLOGO | MATTHIEU DELAPORTE

 VITIGNI | SAUVIGNON BLANC, PINOT NOIR

