

Domaine Delaporte

SANCERRE ROUGE SILEX

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Sancerre

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

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Silex

Vinificazione 100% delle uve diraspate e selezionate 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 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

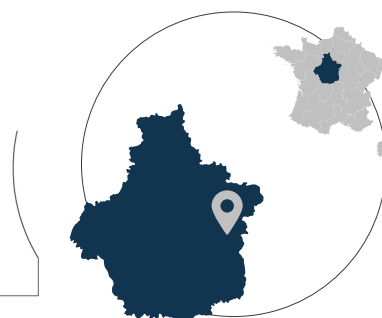
Colore Rosso intenso con bei riflessi violacei.

Profumo Al naso è fruttato e intenso, con una bella speziatura.

Sapore Al palato è profondo e ampio, con una materia generosa che fa emergere frutti neri e aromi di caffè e una splendida tensione.

Abbinamenti Perfetto insieme a carni rosse alla griglia e arrosto 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

