



ACQUISTATO IL

"La Croix au Garde" Sancerre Blanc 2023

2023

Grande piacevolezza



Svinando®

Sancerre Blanc AOC, La Croix au Garde è un bianco di grande piacevolezza proposto qui da Domaine Pellé. Le uve di Sauvignon Blanc in purezza provengono in questo caso da vigneti aziendali situati a Morogues, nel cuore della AOC Sancerre. Qui il terreno, composto da "caillotes", ha una natura calcarea argillosa, con schegge di selce, in grado di conferire al vino mineralità e freschezza. Le uve sono raccolte a mano a piena maturazione, mentre la vinificazione è artigianale, con pressatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Il vino affina poi sulle fecce fini per alcuni mesi, acquisendo complessità aromatica, grande morbidezza e persistenza. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino di media intensità. Al naso regala un bouquet complesso ed elegante, con note di pietra focaia, agrumi, frutta ben matura e cenni speziati. In bocca è altrettanto intenso e generoso, con un sorso ricco e armonico, una bella struttura e un finale particolarmente lungo e persistente. Sulla tavola si abbina perfettamente a piatti di verdure, pesci, crostacei e formaggi freschi.

Situato nella pittoresca regione vitivinicola della Loira, Domaine Pellé è un autentico gioiello nel cuore della denominazione Menetou-Salon, con collegamenti stretti anche alle rinomate zone vitivinicole di Sancerre e Pouilly-Fumé. Fondata su idee innovative, una sensibilità unica e un profondo rispetto per la tradizione familiare, Domaine Pellé è guidato dal giovane e talentuoso Paul-Henry Pellé, il cui impegno incarna l'autenticità e l'eccellenza della produzione vinicola. Con una filosofia incentrata sulla qualità e sull'espressione autentica del terroir, Domaine Pellé si distingue per la produzione di vini di grande eleganza e complessità, che riflettono fedelmente l'anima della regione e il lavoro appassionato della famiglia Pellé.

La Vigna

Terreno suoli argillosi e calcarei chiamati "caillotes"

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Loira

Uve Sauvignon Blanc 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Dopo una raccolta manuale e una pressatura all'arrivo delle uve in cantina, il mosto fermenta in acciaio inox. Quindi affina sulle fecce fini prevalentemente in acciaio e parte in tini e botti di legno. Le lavorazioni delicate e il terroir unico e tipico, permettono al Sancerre Blanc "La Croix au garde" di esprimere la migliore impronta territoriale possibile e un profilo gusto-olfattivo di altissima qualità e armonia.

Sensazioni Giallo paglierino di media intensità alla vista. Il naso è complesso ed elegante, con un bouquet molto intrigante che miscela sapientemente note di pietra focaia, agrumi, frutta ben matura e cenni speziati. In bocca è altrettanto intenso e generoso, con un sorso ricco e armonico, dalla struttura fresco-sapida e dal finale molto lungo e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821