




La porte

Sancerre La Comtesse

100% Sauvignon Blanc

Zona di Produzione: La Comtesse, Côte des
Monts Damnés

Terreno: marne risalenti al kimmeridgiano

Vendemmia: manuale

Vinificazione: decantazione statica del mosto a bassa temperatura,
fermentazione a 15-20° C in serbatoi di acciaio inossidabile per
dieci giorni. Non viene effettuata fermentazione malolattica

Affinamento: riposo sui lieviti fino al momento
dell'imbottigliamento nel mese di maggio

Colore: giallo paglierino, riflessi argentati

Profumo: aromi di fiori bianchi, frutta gialla, come l'albicocca

Sapore: concentrato, intenso e rotondo in bocca, si apre con
estrema finezza. Sul finale note persistenti di nocciole

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 13,5% vol