




dL
Laporte

Sancerre Le Rochoy

100% Sauvignon Blanc

Zona di Produzione: Le Rochoy

Terreno: pietroso ricco di selce

Vendemmia: manuale

Vinificazione: dopo la svinatura a bassa temperatura, il vino fermenta per 15 giorni in serbatoi di acciaio inox con lieviti naturali a temperature che vanno dai 15° ai 18°C. Non viene utilizzata la fermentazione malolattica

Affinamento: riposo sulle fecce fini per 5 mesi e poi imbottigliamento sottovuoto. Ulteriore affinamento di almeno un mese in bottiglia

Colore: giallo paglierino, riflessi argentati

Profumo: fiori bianchi e frutta, albicocche e susine gialle mature

Sapore: freschezza ben bilanciata, note minerali di pietra focaia con un tocco affumicato

Formato: bottiglia da 0,75 lt - magnum 1,50

Grado Alcolico: 12% vol