



Francia

Sancerre Blanc Comte Lafond



Comte Lafond è un Sancerre, vino della Loira prodotto con Sauvignon Blanc. Le uve usate da Baron de Ladoucette provengono dalle parcelle coltivate nei territori dei comuni di Amigny, Bue, Chavignol, Reigny e Verdigny, situate sulla riva sinistra del fiume. Vinificazione in acciaio a bassa temperatura, per preservare intatte le componenti più fini dei profumi naturali di questo vitigno, a cui segue un affinamento di circa 2 anni, sempre in acciaio. Nel calice si presenta di un bellissimo colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Il bouquet dei profumi è ampio e piacevole. Si apre con note floreali, aromi di frutta bianca, erbe di campo e (l'immane) pietra focaia. In bocca è fresco e godibile. Fruttato, succoso, ha una piacevole acidità che lo rende particolarmente beverino. Il finale, particolarmente lungo, prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto. Da provare con una classica frittura nostrana o, per chi ama le cose insolite, con un piatto piccante della cucina thai.

Provenienza: Francia

Uve: 100% Sauvignon

Alla vista il colore è un oro limpido e brillante.

Al naso si apprezza per il bouquet intenso e ricco in cui dominano le note floreali di biancospino e di gelso.

Al palato si contraddistingue per la sua anima nervosa e fresca che tipizza il sorso con un retrogusto che richiama gli agrumi bianchi.

Vinificazione: La fermentazione avviene in acciaio e a bassa temperatura seguita da un affinamento di due anni.

Gradazione Alcolica: 12,5% vol

