

François Crochet

VIGNERON À MARCIGOUÉ - BUÉ

FRANÇOIS CROCHET

SANCERRE BLANC A.O.C.



DENOMINAZIONE

Sancerre A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE

Questo vino è una selezione dei nostri vigneti aziendali piantati su tutti e tre i tipi di terreno della denominazione; 80% di terreno gessoso - localmente conosciuto come « Caillottes », il 10% di terreno argilloso calcareo e il 10% di silex. Età media delle vigne 25 anni. Resa per ettaro 50-60 ettolitri.

VITIGNO

100% Sauvignon Blanc.

VINIFICAZIONE

A seguito della vendemmia manuale effettuata con una rigorosa selezione, le uve vengono pressate delicatamente a grappolo intero. La fermentazione avviene con lieviti spontanei in vasche inox.

AFFINAMENTO

9 mesi sulle fecce fini in inox.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 13% vol.

VISTA

Giallo paglierino con tenui riflessi verdi, limpido e brillante.

OLFATTO

Naso intenso di frutta a polpa bianca, mela verde, pera e melone bianco. Erbaceo delicato e speziatura dolce donano freschezza e complessità.

GUSTO

Bocca di media struttura, affilata da una profonda acidità di limone e lime. Frutta gialla polposa a dare morbidezza e intense note minerali in chiusura di un lungo finale.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

Oltre 5 anni.