

FRANÇOIS CROCHET

VIGNERON À MARCIGOUÉ - BUÉ

FRANÇOIS CROCHET

SANCERRE BLANC EXILS A.O.C.



DENOMINAZIONE

Sancerre A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE

"Exils" è l'anagramma di Silex, ma è anche la traduzione di esilio, inteso come allontanamento dal proprio territorio. Infatti questo vino proviene da una vigna piantata sui suoli ricchi di Silex di Thauvenay. Questa fu la prima parcella acquisita al di fuori del village di Bué ed ha permesso al Domaine di avere un'espressione di un terroir assente a Bué. Età della vigna 18 anni. Resa per ettaro 45 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 tini tronco-conici di rovere.

AFFINAMENTO

18 mesi sulle fecce fini in tini di rovere.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 13% vol.

VISTA

Giallo con luminosi riflessi dorati

OLFATTO

Naso deciso di spezie dolci, fiori d'acacia, frutta bianca e tropicale

GUSTO

Gli aromi di frutta tropicale dolci e cremose e le note di agrumi come limone e mandarino si fondono con il carattere graffiante, espressivo e dinamico derivante dall'estrema mineralità che porta con sé le tipiche note fumé del silex.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

oltre 10 anni.