

Sancerre Blanc Akmèniné 2018 - Astuccio



BIANCO



NO SOLFOROSA AGGIUNTA



INFO

Paese: Francia

Regione: Loira

Vitigno: Sauvignon Blanc

Suolo: Argillo calcareo

Estensione del vigneto: 3 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 7.000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea con il 30% delle uve botrytizzate in vasche d'acciaio inox, seguita da fermentazione malolattica. Affinamento di 36 mesi sulle fecce fini in barrique vecchie.

Solforosa totale: 5 mg/l

Bottiglie prodotte: 14.000

PRODUTTORE



DOMAINE ÉTIENNE ET SÉBASTIEN RIFFAULT

Sébastien Riffault

PERCHÉ

Il Sancerre Blanc Akmèniné del Domaine Etienne et Sebastien Riffault è un vino bianco mediterraneo e di grande maturità. Il vino d'entrata per comprendere uno stile di Sancerre unico, concentrato su materia, opulenza e potenziale evolutivo.

QUANDO

Quando andate in vacanza in una città francese, una visita al mercato è d'obbligo per immergersi tra colori, suoni e profumi locali. Cercate tra i banchi delle enoteche due calici di Sancerre Akmèniné, comprate sei ostriche selvatiche e condividete con uno sconosciuto.

