

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Sancerre Blanc Saulétas



BIANCO



NO SOLFOROSA AGGIUNTA



VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2014, 2018

Formato: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Loira

Vitigno: Sauvignon Blanc

Suolo: Siliceo

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 7.000

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ha: 20 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea con il 50% 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: 6.000

PRODUTTORE



DOMAINE ÉTIENNE ET SÉBASTIEN RIFFAULT

Sébastien Riffault

PERCHÉ

Il Sancerre Blanc Saulétas del Domaine Etienne et Sebastien Riffault è un vino bianco frutto di uva a maturità fisiologica, sovramature e botrytizzate. Mediterraneità, opulenza, tensione e mineralità, che si integreranno in bottiglia, raggiungendo l'apice dopo sette, otto anni.

QUANDO

Quando d'inverno sapete già che dovrete passare la giornata al freddo, mettete a mollo dei ceci la mattina. Tornati a casa, bollite i ceci e frullate dopo averli ripassati in padella con uno spicchio d'aglio e una spolverata di paprika. Versatevi un calice di Saulétas e vi riscalderete anche l'anima.

