

Sancerre Rouge Raudonas



ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2018

Formato: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Loira

Vitigno: Pinot Nero

Suolo: Argilloso calcareo

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 8.000

Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ha: 25 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione dei grappoli interi per 10 giorni in vasche d'acciaio inox. Affinamento per 24 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori e per altri 12 in botti vecchie di rovere.

Solforosa totale: 2 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.400

PRODUTTORE



DOMAINE ÉTIENNE ET SÉBASTIEN RIFFAULT

Sébastien Riffault

PERCHÉ

Il Sancerre Rouge Raudonas del Domaine Etienne et Sebastien Riffault è un vino rosso elegante, slanciato e vivante. Un vino sanguigno e mordente, che dalla macerazione coi raspi ricava un tannino vegetale, che si fa croccante sorso dopo sorso, capace di sfidare per finezza perfino qualche pinot noir di Borgogna.

QUANDO

Quando tornate dal viaggio in Francia, organizzate con gli amici un pic-nic e portate con voi una bottiglia di Raudonas e le varie terrine d'oca e d'anatra che avrete riportato indietro. Sarà il modo di convincere i vostri amici a organizzare tutti insieme un tour gastronomico del paese.

