

## Sancerre Blanc Clos Paradis



### INFO

**Paese:** Francia

**Regione:** Loira

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Suolo:** Calcareo del Buzançais e del Kimmeridgien su sottosuolo argilloso

**Estensione del vigneto:** 5 ha

**Tipo d'impianto:** Guyot

**Densità ceppi per ha:** 8.000

**Età media del vigneto:** 30 anni

**Produzione media per ha:** 25 hl

**Vinificazione e affinamento:** Pressatura soffice, defecazione statica e fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori per 8-12 mesi sulle fecce fini.

**Solforosa totale:** 40 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 19.000

### PRODUTTORE



### DOMAINE FOUASSIER

Benoît & Paul Fouassier

### PERCHÉ

Il Sancerre Clos Paradis di Domaine Fouassier è un vino bianco profumato, rotondo e delicato. Dalla bocca ampia, aerea, tesa e pura, questa versione di Sancerre su suoli argillosi, dal finale persistente e raffinato, è la più equilibrata.

### QUANDO

Quando vi sentite ricercati e sperimentali in cucina, provate un calice di Sancerre Clos Paradis in accompagnamento a una capasanta gratinata alle erbe mediterranee. L'abbinamento perfetto forse non esiste, ma in questo caso ci andrete davvero molto vicini.

