

Laporte

Francia - Loira - Saint-Satur



POUILLY-FUMÉ LA VIGNE DE BEAUSOPPET

100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: vecchie vigne di "La Vigne de Beausoppet"

Terreno: prevalenza di selce

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressa pneumatica, fermentazione alcolica in acciaio inox (70%) e in botti di rovere (30%) a temperatura controllata, Non viene effettuata fermentazione malolattica

Affinamento: sulle fecce fini per 9 mesi, con periodici bâtonnage per i primi 4 mesi. Poi in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

Colore: giallo dorato

Profumo: note vanigliate, aromi di fiori d'acacia e biancospino

Sapore: fresco e minerale

Grado Alcolico: 12,5% vol

Laporte

Proprietà / Fondatori Famiglia Bourgeois / René Laporte

Inizio Attività 1850

Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata

Ettari 30

Bottiglie prodotte 170.000



Vigne certificate in agricoltura biologica, lavoro continuo ed appassionato nella ricerca delle più piccole sfumature di ogni singola parcella, grande spirito di gruppo: questo è il Domaine Laporte. Fiore all'occhiello è il Domaine du Rochoy con i suoi 8,5 ettari tutti di Silex, in un'area già nota fin dai tempi dei romani, nel villaggio di Bannay. Laporte, pur fondato nel lontano 1850, ha saputo, attraverso la pregiata opera della famiglia Bourgeois, che l'ha acquistata nel 1986, lavorare su vini di Terroir dove la differenza del suolo è molto marcata. Vini fini ed eleganti degni ambasciatori della Loira ma soprattutto perfette icone della Sancerre e del Pouilly Fumé, dove le più piccole sfaccettature dei singoli terroir sono perfettamente percepibili sia nei profumi che negli aromi, esaltando così lo straordinario vitigno del Sauvignon.