

# 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 / Renè 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 Fumè, dove le più piccole sfaccettature dei singoli terroir sono perfettamente percepibili sia nei profumi che negli aromi, esaltando così lo straordinario vitigno del Sauvignon.