

Laporte

Francia - Loira - Saint Satur



Laporte

Proprietà / Fondatori Famiglia Bourgeois / Renè Laporte

Inizio Attività 1850

Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata

Ettari 30

Bottiglie prodotte 170.000

POUILLY-FUMÉ LES DUCHESSES

100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Saint Laurent L'Abbaye e Saint-Père

Terreno: selce e calcare

Vendemmia: manuale

Vinificazione: decantazione statica del mosto a bassa temperatura, fermentazione a 15-20° C in serbatoi di acciaio inossidabile per dieci giorni. Non viene effettuata fermentazione malolattica

Affinamento: sosta sulle fecce fini per 5 mesi, ulteriore affinamento per almeno un mese in bottiglia

Colore: giallo oro

Profumo: aromi agrumati e note di selce

Sapore: leggero e rotondo, con una bella freschezza

Grado Alcolico: 12,5% vol



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.