

Laporte

Francia - Loira - Saint-Satur



Laporte

Proprietà / Fondatori Famiglia Bourgeois / René Laporte

Inizio Attività 1850

Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata

Ettari 30

Bottiglie prodotte 170.000



SANCERRE LA COMTESSE

100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: La Comtesse, Côte des Monts Damnés

Terreno: marne risalenti al kimmeridgiano

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: riposo sui lieviti fino al momento dell'imbottigliamento nel mese di maggio

Colore: giallo paglierino, riflessi argentati

Profumo: aromi di fiori bianchi, frutta gialla, come l'albicocca

Sapore: concentrato, intenso e rotondo in bocca, si apre con estrema finezza. Sul finale note persistenti di nocciole

Grado Alcolico: 13,5% 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 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.