

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

SANCERRE LE ROCHOY

100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Le Rochoy

Terreno: pietroso ricco di selce

Vendemmia: manuale

Vinificazione: dopo la svinatura a bassa temperatura, il vino fermenta per 15 giorni in serbatoi di acciaio inox con lieviti naturali a temperature che vanno dai 15° ai 18°C. Non viene utilizzata la fermentazione malolattica

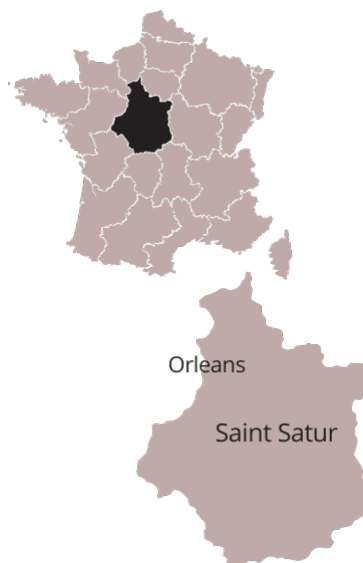
Affinamento: riposo sulle fecce fini per 5 mesi e poi imbottigliamento sottovuoto. Ulteriore affinamento di almeno un mese in bottiglia

Colore: giallo paglierino, riflessi argentati

Profumo: fiori bianchi e frutta, albicocche e susine gialle mature

Sapore: freschezza ben bilanciata, note minerali di pietra focaia con un tocco affumicato

Grado Alcolico: 12% 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.