

# 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.