



---

## DOMAINE DAVID SAUTEREAU



Nome: “LE VIGNOBLE DES SARROTTES”

Annata: 2018

Regione: LOIRA / SANCERRE / CREZANCY-EN SANCERRE

Denominazione: AOC SANCERRE Lieu Dit

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% SAUVIGNON BLANC

Formato: 750 ml.

Coltura: David Sautereau rappresenta la 10° generazione di vigneron e la sua tenuta conta 7 ettari situati nei comuni di Crézancy, Bué e Sancerre, dove troviamo varie tipologie di terreni: “Les Caillottes”, piccole pietre che favoriscono vini fruttati e aromatici, “Les terres blanches” che esaltano la mineralità, le marne “Kimmeridge” da cui nascono vini strutturati che necessitano di un pò di tempo per esprimere al massimo la loro complessità e “Les terres rouges” che originano vini rossi eleganti e fruttati.

Il vigneto Sarrottes è un lieu-dit nel comune di Crézancy-en-Sancerre e vanta una superficie totale dei vigneti è di 5 ha di cui il domaine ne coltiva un quarto. Le vigne, di età tra i 13 e i 50 anni sono su “terres blanches”(pietre bianche), misto di calcare e argilla ricche di residui fossili marini del periodo Jurassico.

In cantina: raccolta manuale e fermentazione tradizionale e successivo affinamento per 12 mesi sur “lies fines” in acciaio con l’obiettivo di mantenere l’espressione del terroir.

Caratteristiche: di colore brillante oro chiaro al naso esprime note intense e concentrate di agrumi e frutta esotica, su uno sfondo costante di mineralità. Al palato l’attacco è fresco e dinamico ed esprime note citrine e frutti bianchi; di grande complessità ed espressività preserva un finale salito estremamente piacevole. Da consumarsi entro i 5 anni.

Abbinamenti: un vino che si abbina bene con il pesce, i frutti di mare e formaggi di capra.

Servizio: 10-12 °C