

## MENETOU-SALON Clos du Roc

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Azienda</b>                      | Domaine du Clos du Roc  |
| <b>Regione</b>                      | Loira   |
| <b>Denominazione</b>                | AOC Menetou-Salon   |
| <b>Tipologia</b>                    | Bianco secco  |
| <b>Annata</b>                       | 2019  |
| <b>Formato</b>                      | 0,75L   |
| <b>Uvaggio</b>                      | 100% Sauvignon Blanc  |
| <b>Vinificazione</b>                | Viti di 20 anni. Vendemmia effettuata di notte per mantenere gli aromi puri.<br>Affinamento in acciaio  |
| <b>Produzione annua</b>             | 20.000 bottiglie  |
| <b>Gradazione</b>                   | 12,5% in volume   |
| <b>Colore</b>                       | Veste oro chiaro  |
| <b>Profumo</b>                      | Delicato, minerale, aromi di pesca bianca, di albicocca   |
| <b>Sapore</b>                       | Avvolgente, ampio, molto fresco con marcata mineralità. Lungo finale molto rinfrescante, fruttato e bellissima acidità  |
| <b>Temperatura di servizio</b>      | 10 a 12 °C  |
| <b>Abbinamento</b>                  | Antipasti di mare. Ideale con branzino al limone e rosmarino, pollo al limone e dragoncello e crostacei   |
| <b>Potenziale di invecchiamento</b> | 2 - 5 anni  |
| <b>Note</b>                         | Quasi al centro della Francia, è caratterizzata da terreni molto omogenei di origine marina che conferiscono finezza e sapidità ai vini, in particolare ai bianchi. Meno conosciuta del Sancerre, ne condivide però la maggior parte dei vitigni. |

## POUILLY-FUMÉ Clos du Roc

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Azienda</b>                      | Domaine du Clos du Roc  |
| <b>Regione</b>                      | Loira   |
| <b>Denominazione</b>                | AOC Pouilly-fumé  |
| <b>Tipologia</b>                    | Bianco secco  |
| <b>Annata</b>                       | 2019  |
| <b>Formato</b>                      | 0,75L   |
| <b>Uvaggio</b>                      | 100% Sauvignon Blanc  |
| <b>Vinificazione</b>                | Viti di oltre 20 anni. Terreno di selce. Vendemmia effettuata di notte per mantenere gli aromi puri. Affinamento in acciaio   |
| <b>Produzione annua</b>             | 45.000 bottiglie  |
| <b>Gradazione</b>                   | 12,5% in volume   |
| <b>Colore</b>                       | Veste oro chiaro  |
| <b>Profumo</b>                      | Elegantissima complessità di frutta, albicocca, limone, mandarino e cedro candito. Delicate note floreali, fiori di sambuco e fiori bianchi   |
| <b>Sapore</b>                       | Minerale, sapido, brillante. Tutte le caratteristiche del Terroir a pietra focaia, acidità e mineralità in perfetto equilibrio. Stupendi sapori di agrumi, pompelmo, e scorze di limone. Finale tutto in eleganza, teso e croccante                   |
| <b>Temperatura di servizio</b>      | 10 a 12 °C  |
| <b>Abbinamento</b>                  | Perfetto con formaggi freschi come ricotta, mozzarella e formaggio di capra. Linguine al pesto. Saltimbocca alla romana. Ceviche e carpacci di pesce. Torta di mele   |
| <b>Potenziale di invecchiamento</b> | 2 - 5 anni  |
| <b>Note</b>                         | Si può dire senza sbagliare che nella zona di Pouilly-sur-Loire si produce il migliore vino bianco secco elaborato con uve Sauvignon, il Pouilly-Fumé. In questa regione i vigneti sono antichissimi, forse ancora prima della colonizzazione romana. |

## SANCERRE Blanc Clos du Roc

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Azienda</b>                      | Domaine du Clos du Roc   |
| <b>Regione</b>                      | Loira  |
| <b>Denominazione</b>                | AOC Sancerre   |
| <b>Tipologia</b>                    | Bianco secco   |
| <b>Annata</b>                       | 2020   |
| <b>Formato</b>                      | 0,75L  |
| <b>Uvaggio</b>                      | 100% Sauvignon Blanc   |
| <b>Vinificazione</b>                | Viti di oltre 25 anni. Terreno di selce. Vendemmia effettuata di notte per mantenere gli aromi puri. Affinamento in acciaio  |
| <b>Produzione annua</b>             | 120.000 bottiglie  |
| <b>Gradazione</b>                   | 12% in volume  |
| <b>Colore</b>                       | Veste oro con riflessi verdognoli  |
| <b>Profumo</b>                      | Aromi netti di fiori selvatici. Delicate note agrumate, pompelmo, mandarino, scorza d'arancia  |
| <b>Sapore</b>                       | Fresco e minerale. Sapori di frutta esotica, maracuja, litchi, scorza d'arancia. Finale delicato che richiama la pietra focaia   |
| <b>Temperatura di servizio</b>      | 10 a 12 °C   |
| <b>Abbinamento</b>                  | Antipasti di crudo, pesce o crostacei alla griglia, asparagi. Ma ideale con cucina Thai, Por Pia Tord, Tom Kha Kai, Pad Thai   |
| <b>Potenziale di invecchiamento</b> | 2 - 5 anni   |
| <b>Note</b>                         | Tra le dolci colline della zona della Valle della Loira c'è una piccola cittadina che ha dato il nome a un bianco di grande impronta territoriale. Là si trova l'abbazia di Saint Satur, alle pendici dello "Sperone roccioso di Sancerre", oggi Domaine du Clos du Roc, che produce questo particolare Sancerre. Clima e tipicità dei terreni di selce collinari consentono una maturità lenta delle uve e al Sauvignon Blanc di esprimersi nella sua pienezza più pura |