

MENETOU-SALON Rosso Clos du Roc

Azienda	Domaine du Clos du Roc
Regione	Loira
Denominazione	AOC Menetou-Salon
Tipologia	Rosso
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Pinot Noir
Vinificazione	Viti di 20 anni. Vendemmia effettuata all'alba con temperature ancora basse per mantenere gli aromi puri. Macerazione a freddo per estrarre colore seguita da fermentazione alcolica durante 7 giorni. La fermentazione malolattica avviene invece a primavera.
Produzione annua	12.000 bottiglie
Gradazione	12,5% in volume
Colore	Rubino
Profumo	Finezza, e potenza si identificano immediatamente. Aromi molto freschi di frutti di bosco, di ciliegia.
Sapore	Avvolgente, tondo, piacevolissimo. Sapori di piccoli frutti rossi e delicate note di spezie dolci. Bellissimo equilibrio. Tannini ben integrati. Finale lungo tutto in eleganza. Un vino veramente da scoprire, un Pinot Noir accattivante!
Temperatura di servizio	17 a 18 °C
Abbinamento	Apertivo con salami delicati. Perfetto con carne alla brace, anatra al forno, pollo e cipolle, coq au vin, bollito misto, spezzatino di vitello. Formaggi a crosta fiorita.
Potenziale di invecchiamento	5 - 6 anni
Note	Quasi al centro della Francia, Menetou-Salon è caratterizzata da terreni molto omogenei di origine marina che conferiscono finezza e sapidità ai vini. Meno conosciuta del Sancerre, ne condivide però la maggior parte dei vitigni. Questo Pinot Nero è davvero una scoperta, tutto in eleganza.

L'ANTIQUE POUILLY-FUMÉ Clos du Roc

Azienda	Domaine du Clos du Roc
Regione	Loira
Denominazione	AOC Pouilly-fumé
Tipologia	Bianco secco
Annata	2020
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Sauvignon Blanc
Vinificazione	Viti di oltre 25 anni. Terreno di silice che conferisce potenza e verticalità, nerbo, ma anche struttura. Vendemmia effettuata di notte per mantenere gli aromi puri. Affinamento in acciaio.
Produzione annua	42.000 bottiglie
Gradazione	12,5% in volume
Colore	Giallo paglierino con riflessi argentati
Profumo	Raffinatissimo con bella complessità. Aromi ricchi di albicocca, pesca, arancia, mandarino. Delicate e piacevoli note floreali, fiori bianchi, rosa canina, cedro, e minerali.
Sapore	Ammaliante per la sua delicatezza e rotondità, il palato presenta un perfetto equilibrio grazie anche a una acidità precisa che conferisce nerbo e persistenza. Bella lunghezza agrumata e gessosa e un'ottima potenzialità evolutiva. La massima espressione di Sauvignon Blanc, da degustare!
Temperatura di servizio	8 a 10 °C
Abbinamento	Risotto capesante e zucca. Fettuccine mazzancolle e zucchine. Ravioli con polpa di granchio e ricotta. Pollo arrosto e limoni canditi. Orata in crosta di sale. Dentice alla mugnaia. Arrosto al latte. Involtini ripieni di asparagi.
Potenziale di invecchiamento	5 - 10 anni
Note	Si può dire senza sbagliare che nella zona di Pouilly-sur-Loire si produce il migliore vino bianco secco elaborato con uve Sauvignon Blanc, il Pouilly-Fumé. Questa cuvée Antique, che si riferisce a viti molto antiche, è un Grand Cru di Sauvignon Blanc. Un grande vino, curato, elegante che regala un'esperienza di degustazione unica.