

## SANCERRE Rosso Clos du Roc

<b>Azienda</b>	Domaine du Clos du Roc
<b>Regione</b>	Loira
<b>Denominazione</b>	AOC Sancerre
<b>Tipologia</b>	Rosso
<b>Annata</b>	2019
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	100% Pinot Noir
<b>Vinificazione</b>	Viti di oltre 40 anni. Vendemmia manuale. Macerazione a freddo per estrarre colore seguita da fermentazione alcolica durante 7 giorni. La fermentazione malolattica avviene invece a primavera.
<b>Produzione annua</b>	50.000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	13% in volume
<b>Colore</b>	Rubino
<b>Profumo</b>	Finezza, e potenza si identificano immediatamente. Aromi eleganti di lampone, ribes nero e amarena.
<b>Sapore</b>	Avvolgente, tondo, piacevolissimo. Sapori di susine mature e ciliegia selvatica, note di spezie dolci. Tannini ben integrati. Finale lungo tutto in tonicità. <b>Un vino veramente stimolante, un Pinot Noir con brio!</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	15 a 17 °C
<b>Abbinamento</b>	Apertivo con salami speziati. Perfetto con carne alla brace, anatra alle ciliegie, brasato di guancia di manzo pollo arrosto, cosciotto d'agnello. Formaggi a crosta fiorita.
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	5 - 6 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 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 Pinot Nero di esprimersi nella sua pienezza più pura.

## QUINCY Clos du Roc

<b>Azienda</b>	Domaine du Clos du Roc
<b>Regione</b>	Loira
<b>Denominazione</b>	AOC Quincy
<b>Tipologia</b>	Bianco secco
<b>Annata</b>	2021
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Vinificazione</b>	Viti di oltre 20 anni. Vendemmia effettuata di notte per mantenere gli aromi puri. affinamento in acciaio “sur lies fines” o affinamento sui lieviti sottili e rimescolamento periodico.
<b>Produzione annua</b>	20.000 bottiglie
<b>Gradazione</b>	12,5% in volume
<b>Colore</b>	Giallo limone con riflessi argentati
<b>Profumo</b>	Naso molto espressivo con delicate note varietali. Aromi di agrumi sostenuti.
<b>Sapore</b>	Freschissimo, ampio, tondo con deliziosa mineralità. Lungo finale molto rinfrescante, sapori di agrumi in ritorno e bellissima acidità <b>Non lo dovete perdere, è uno dei nostri vini bianchi preferiti. Un vero piacere di degustazione!</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	8 a 10 °C
<b>Abbinamento</b>	Antipasti di mare. Flan di piselli, orata al limone e salvia, pollo al limone e dragoncello, crostata di pere e caprino. Pecorino fresco, Manchego.
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	2 - 5 anni
<b>Note</b>	I vigneti di Quincy si estendono sulla riva sinistra del Cher, non lontano da Bourges. Le viti piantate su altopiani viticoli situati a 125 m sopra il livello del mare, ricoperti di sabbia e ghiaia antica, fanno parte di un paese con un rilievo poco accidentato. <b>Quincy</b> produce vini bianchi da Sauvignon Blanc che si distinguono per la freschezza e la finezza dei loro aromi.

## L'ANTIQUE SANCERRE 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>	2021
<b>Formato</b>	0,75L
<b>Uvaggio</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Vinificazione</b>	<b>Selezione parcellare</b> .Viti di oltre 35 anni. Terreno di silice che conferisce potenza e verticalità, nerbo, ma anche struttura. Vendemmia manuale. Affinamento per otto mesi sulle fecce in barrique borgognona di 228L.
<b>Produzione annua</b>	5.560 bottiglie
<b>Gradazione</b>	12,5% in volume
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi argentati
<b>Profumo</b>	Il naso è goloso ed esprime una grande complessità. Aromi eleganti di albicocca, pesca gialla, arancia, e kumquat. Delicate note minerali che testimoniano di questo terroir particolare.
<b>Sapore</b>	Entusiasmante di rotondità e freschezza, il palato presenta un grande equilibrio grazie anche a una acidità precisa che conferisce nerbo e persistenza. Bella lunghezza sul limone e un'ottima potenzialità evolutiva. <b>L'emblema del Sauvignon Blanc, da dove tutto inizia. Non perdetelo!</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	8 a 10 °C
<b>Abbinamento</b>	Bruschetta con fagioli cannellini, funghi in fricassea, gâteau di crepes al salmone, baccalà mantecato. Tonnarelli alici fresche e salicornia, Spaghetti ricci e lime. Pollo arrosto e limoni canditi. Orata in crosta di sale. Dentice al forno. Tutti i tipi di formaggi di capra.
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	8 - 10 anni
<b>Note</b>	Questo vino proviene dai vitigni più antichi del luogo chiamato "Les Beltins", situati sulle migliori pendici del comune di Ménétréol-sous-Sancerre. Nata di Silex, questa iconica cuvée del Domaine du Clos du Roc illustra in modo straordinario la finezza di questo terroir.