

## SANCERRE CORTY ARTISAN LES MONTS DAMNÉS



**Classificazione:** Appellation Sancerre Contrôlée

**Zona di Produzione:** Sancerre sui pendii del Monte Damnés

**Uve:** 100% Sauvignon

**Esposizione:** Sud

**Età delle viti:** 30 anni

**Densità di impianto:** 6500 piante per HA

**Caratteristiche del Terreno:** Argillo-calcareo

**Clima continentale:** freddo in inverno, caldo e secco in primavera ed estate.

**Cultura ragionata:** Il terreno è arato, nessun diserbo chimico, il fertilizzante utilizzato è solo organico e utilizzato solo quando

necessario.

**Vendemmia:** Manuale con raccolta dei grappoli in piccole cassette

**Vinificazione:** Pressatura soffice, utilizzo di presse pneumatiche.

La fermentazione avviene spontaneamente con i lieviti naturalmente presenti nell'uva.

Il vino viene affinato in vasche di acciaio inox a controllo di temperatura, su un sottile strato di fecce.

Il lavoro di vinificazione viene eseguito secondo il ciclo lunare

**Affinamento:** In bottiglia. Imbottigliato 12 mesi dopo la vendemmia.

**Note di Degustazione:** Giallo paglierino dorato,

al naso prevalgono profumi di frutta tropicale matura dovuto alla surmaturazione dell'uva,

al palato è sapido, dal sapore deciso, con notevoli note minerali e sfumature agrumate. Il finale è lungo e persistente.

**Gradazione Alcolica:** 13% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 10° - 12° C.

**Potenzialità d'invecchiamento:** tra 8 e 12 anni

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo, crostacei in salsa, piatti di pesce grigliato, carni bianche.

**Note:** La tenuta Patrice Moreux è proprietaria di una parcella sulla collina, molto ricercata dagli intenditori: "Les Monts Damnés".

Solo una dozzina di viticoltori su quattrocento che compongono l'A.C. hanno il privilegio di possedere un appezzamento.

Unico grazie alla composizione del suo sottosuolo, molto ricco di calcare, con conchiglie e argille miste, questa mix ci offre un Sancerre dai

colori dorati, fragrante al naso, sublime al palato.