



---

## DOMAINE DAVID SAUTEREAU



Nome: “CAPRICE DE DAVID SAUTEREAU”

Annata: 2014

Regione: LOIRA / SANCERRE / CREZANCY EN SANCERRE

Denominazione: AOC SANCERRE

Colore: ROSSO

Vitigni: 100% PINOT NOIR

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.

In cantina: raccolta manuale e fermentazione in acciaio a temperatura controllata; l’affinamento avviene per 6 mesi in acciaio inox e per 12 mesi in botte grande.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso, con sentori di mora e prugna, ottima struttura, è un vino affascinante, ampio, ben tipizzato, molto profumato; al palato ben strutturato, fresco e piacevolmente lungo.

Abbinamenti: carni bianche e rosse a cotture non molto lunghe; formaggi a pasta semidura.

Servizio: 16 °C