



DOMAINE DAVID SAUTEREAU



Nome: “CUVEE COUP D’ECLAT”

Annata: 2017

Regione: LOIRA / SANCERRE / CREZANCY-EN SANCERRE

Denominazione: AOC SANCERRE

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% SAUVIGNON BLANC

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 in acciaio.

Caratteristiche: colore giallo chiaro, sottile e complesso, al naso dona sentori di mela cotogna, citrini, di pera e minerali, sviluppando una bocca raffinata dominata da frutta secca.

Abbinamenti: un vino che si abbina bene ai piccioni bolliti nella salsa Sancerre o rilette di trote con scalogno; ottimo compagno di preparazioni a base di crostacei e pesci.

Servizio: 8-10 °C