

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Julien & Clément Rimbault

NOME DEL VINO

Rimbault Sancerre Blanc Le Cotelin

DENOMINAZIONE

Sancerre Aoc

CLASSIFICAZIONE

AOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Maimbray, Sury-en-Vaux, Verdigny, Menetou-Ratel (Sancerre)

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e lunga (circa 3 ore e mezza), con separazione dei succhi e vinificazione separata per ogni parcella. Il mosto viene travasato dopo 48 ore di stabilizzazione a freddo (8 ° C). L'utilizzo di lieviti neutri non aggiunge aromi artificiali, si limita a esaltare quelli naturalmente presenti nell'uva. Fermentato e affinato in botti da 20 hl e 600 litri a temperatura controllata per un anno. Affinamento sulle fecce fini con agitazione se necessario.

AFFINAMENTO

botte e serbatoio di rovere.

VITIGNO/I

100% Sauvignon

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud Est

ALTITUDINE

200

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

50

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo Portlandiano, Kimmeridgiano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

0,4

RESA PER ETTARO

6500

ENOLOGO/CONSULENTE

Julien et Clément RAIMBAULT

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5064