

# BOISSON VIVANTE

VIN DE FRANCE A TABLE SAUVIGNON | 2021

VIN0383-21



## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A ROCKSTAR</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona, Libere Interpretazioni</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.50</b>

## Vinificazione e Affinamento

100% Sauvignon Blanc da vigne di circa cinquant'anni, piantate sull'appezzamento "Le Grand-Clère" su suoli di argilla e selce; questa caratteristica del suolo contribuisce a donare al vino note speziate nel primo periodo. "A Table" è il risultato di 1 mese di macerazione e lievi pigiature manuali delle uve, seguite da una pressatura tradizionale con il torchio, per terminare con un affinamento da 6 mesi a 1 anno in botti esauste.

## Descrizione Vino

A distanza di 18 anni dalla prima vendemmia, François in questa 2021 ci regala insieme fine estate, autunno e inverno, i tempi della vendemmia e del riposo. Si tratta di un Sauvignon ambrato e profondo, frutto della corretta padronanza della macerazione e dell'invecchiamento in legno; scorze di arancia candita si fondono con vaniglia e caramello, seguiti da una nota di terra e spezie, tendendo a scaldare il sorso che risulta però bilanciato da una lieve parte vegetale. Ricco e teso allo stesso tempo, l'evoluzione del sorso lascia sempre più spazio a mineralità e sapidità. Il risultato è un Sauvignon macerato più consistente in volume e con delle note tanniche che rendono il vino finale un vino di territorio più che varietale; queste caratteristiche lo eleggono ad una vera e propria sfida gastronomica, rigorosamente a tavola.

