



Vignobles Laffourcade



SAVENNIÈRES AC 2016

Superficie: 3.50 ettari

Suolo: scisti e sabbie eoliane

Vitigno: Chenin Blanc 100%

Età del vigneto: 20 anni

Vendemmia: manuale, per raccolta frazionata (ottobre e novembre)

Resa: 40 hl/ha

Vinificazione: pressatura lenta (pneumatica) e selezione dei mosti

Fermentazione: in barrique di quercia

Invecchiamento: 8 mesi in barrique con batônnage

Affinamento: in vasca sulle fecce

Temperatura di servizio: 8/10°

Abbinamento: crostacei, pesce alla griglia, uova di salmone

Note di degustazione: al naso ancora chiuso, lascia intravedere un legame complesso tra la mineralità del terroir e la setosità di un acino colto a maturità. Finale elegante e persistente.



Vignobles Laffourcade



SAVENNIÈRES AC 2015

“CLOS DE LA ROYAUTÉ”

Superficie: 3.50 ettari

Suolo: scisti e sabbie eoliane

Vitigno: Chenin Blanc 100%

Età del vigneto: 16 anni

Vendemmia: manuale, per raccolta frazionata (ottobre e novembre)

Resa: 30 hl/ha

Vinificazione: pressatura lenta (pneumatica) e selezione dei mosti

Fermentazione: lenta, a bassa temperatura (16/18°) in barrique

Invecchiamento: 8 mesi in barrique nuove (20%) con batônnage

Affinamento: in barrique sulle fecce fini

Temperatura di servizio: 8/10°

Abbinamento: ostriche, crostacei, pesci alla griglia, carni bianche, asparagi

Note di degustazione: al naso leggermente mentolato e vanigliato, ricorda il finocchio. L'attacco in bocca è fresco e molto netto, di raffinata eleganza. Presente la tipica acidità del Chenin, per terminare su una nota di limoni leggermente canditi. L'insieme è armonioso, ricco e strutturato senza essere pesante.



Vignobles Laffourcade



ANJOU BLANC SEC AC 2016 « N.2 »

Superficie: 1.50 ettari

Suolo: scisti e sabbie eoliane

Vitigno: Chenin Blanc 100%

Età del vigneto: 20 anni

Vendemmia: manuale

Resa: 40 hl/ha

Vinificazione: pressatura lenta (pneumatica) e selezione dei mosti

Fermentazione: lenta, in tini a bassa temperatura (16/18°)

Invecchiamento: 8 mesi in barrique con batônage

Affinamento: in vasca sulle fecce

Temperatura di servizio: 8/10°

Abbinamento: crostacei, pesce alla griglia, uova di salmone

Note di degustazione: eleganza e finezza fanno di questo Anjou un vino strutturato ma gradevole. Aromi di fiori bianchi e di caprifoglio che si trasformano in bocca in un volume ricco e complesso, una grande ampiezza sostenuta da una vivacità di struttura che annunciano un grande potenziale d'invecchiamento



Vignobles Laffourcade



ANJOU VILLAGE AC 2014

« LES COTES ROUSSES »

CHATEAU PERRY JOUANNET

Superficie: 18 ettari

Suolo: argilla su scisti, ghiaia e quarzi

Vitigno: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Età del vigneto: 15 anni

Vendemmia: manuale

Resa: 40 hl/ha

Vinificazione: pressatura lenta (pneumatica) e selezione dei mosti

Fermentazione: lunga (21 giorni)

Invecchiamento: 8 mesi in barrique

Temperatura di servizio: 13/15°

Abbinamento: carni rosse, agnello, anatra

Note di degustazione: notevole freschezza aromatica; alle note fruttate di ciliegia cassis e lampone si mescolano un tocco floreale di rosa e di viola su fondo speziato. In bocca, un attacco vellutato seduce con la morbidezza e la finezza tipici.



Vignobles Laffourcade



BONNEZEUX AC 2016

« LES MENUS CLOS »

CHATEAU PERRAY JOUANNET

Superficie: 2,6 ettari

Suolo: argilla e ghiaia

Esposizione: sud-sud/est

Vitigno: Chenin blanc 100%

Età del vigneto: 25 anni

Vendemmia: manuale, per raccolta frazionata (ottobre e novembre)

Fermentazione: in barrique a bassa temperatura (15°) per 6 mesi

Invecchiamento: 6 mesi in barrique di quercia

Temperatura di servizio: 8/10°

Abbinamento: foie gras, formaggi erborinati, meringhe

Note di degustazione: note di acacia, verbena e scorza d'arancio preparano ad una straordinaria complessità aromatica fatta di note di cotogna matura, albicocca secca, caramello, frutti esotici su fondo speziato



Vignobles Laffourcade



QUARTS DE CHAUME AC 2014

CHATEAU DE L'ECHARDERIE

Superficie: 8 ettari

Suolo: scisti scure

Esposizione: sud-sud/est

Vitigno: Chenin blanc 100%

Età del vigneto: 25 anni

Vendemmia: manuale, per raccolta frazionata (ottobre e novembre)

Fermentazione: in barrique a bassa temperatura (15°) per 10 mesi

Invecchiamento: in barrique di quercia

Temperatura di servizio: 8/10°

Abbinamento: foie gras, formaggi erborinati, meringhe, tarte tatin

Note di degustazione: aromi di albicocca candita, tiglio, miele e spezie. In bocca è soave con una untuosità di notevole ampiezza. Vino allo stesso tempo potente e fresco, di infinita complessità, con una struttura che esalta il perfetto equilibrio tra dolcezza e vivacità.