

LOIRA – FRANCIA

FERME DE LA SANSONNIÈRE



MARK ANGELI

a Thouarce

7 ha - 20.000 bt



vigneron giardiniere
Corsica
40000 ceppi per ha
Demeter
scisti
contadino
arrabbiato
humus

vitigni autoctoni
Chenin Blanc
Grolleau Gris
cavallo
vendemmia
manuale
manualità

lunghe
fermentazioni
inox
doppia barrique
essenzialità
mineralità
integro
naturale

● VIN DE FRANCE ROSÉ D'UN JOUR



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: sabbie e ciotoli (CS), scisti (GG).

Vitigno: 66% Cabernet Sauvignon, 34% Grolleau Gris

Estensione del vigneto: 1,70 ha, lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Gobelet.

Densità media ceppi per ha: 8600 (CS) e 6000 (GG).

Età media del vigneto: 10 anni (CS) e 42 (GG).

Produzione media per ettaro: 45 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione in serbatoi d'acciaio e affinamento nello stesso per un mese.

Zuccheri residui: np

Solforosa totale (SO₂): ±42 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 7000.

CARATTERISTICHE

Vino rosato demi-sec dagli aromi fruttati, esplosivi, di melograno.

ABBINAMENTI

Fegato grasso (preparazioni fredde, crudo, marinato), piatti della cucina orientale (agrodolce, dolce forte) prosciutto e melone.

● VIN DE FRANCE LA LUNE



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: ciotoloso, scistoso con brecce carbonifere.

Vitigno: Chenin Blanc.

Estensione del vigneto: 1,2 ha, lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Gobelet.

Densità media ceppi per ha: 6000.

Età media del vigneto: 20 anni.

Produzione media per ettaro: 40 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione con lieviti naturali e affinamento sulle fecce fini per 14 mesi in doppia barrique di rovere di quarto passaggio.

Solforosa totale (SO₂): ±40 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 5000.

CARATTERISTICHE

Vino bianco dal naso fruttato, con una bocca equilibrata dalla freschezza minerale e con un finale speziato, lungo e fresco.

ABBINAMENTI

Crostacei, astice in salsa al curry.

● VIN DE FRANCE BLANC "LES FOUCARDES"



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: sabbie argillose su scisti.

Vitigno: Chenin blanc.

Estensione del vigneto: 0,52 ha, lavorati in biodinamica.

Tipo d'impianto: Gobelet.

Densità media ceppi per ha: 6000.

Età media del vigneto: 40 anni.

Produzione media per ettaro: 40 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione con lieviti

naturali e affinamento sulle fecce fini per 14 mesi in doppia barrique di rovere di secondo passaggio.

Solforosa totale (SO₂): ±50 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 2300.

CARATTERISTICHE

Vino bianco fruttato, speziato, molto fine, sapido, equilibrato e dal finale lungo, potente e con un grande potenziale d'invecchiamento (20 anni).

ABBINAMENTI

Piatti di crostacei, pesci d'acqua dolce e salata, di struttura.

● VIN DE FRANCE LES VIEILLES VIGNES DES BLANDERIES 73^{anni}



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: scisti poco profonde.

Vitigno: Chenin blanc.

Estensione del vigneto: 0,30 ha, lavorati in biodinamica.

Tipo d'impianto: Gobelet.

Densità media ceppi per ha: 6000.

Età media del vigneto: 73 anni.

Produzione media per ettaro: 38 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione con liev-

ti naturali in doppia barrique di rovere e affinamento negli stessi contenitori per 14 mesi sulle fecce fini.

Solforosa totale (SO₂): ±56 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 1800.

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco molto potente, elegante, sapido, dalla tessitura aerea e da grandissimo invecchiamento (più di 25 anni).

ABBINAMENTI

Piatti a base di crostacei, pesci d'acqua dolce e salata di struttura; pasta con le sarde, uvetta, pinoli.

● LIQUOREAUX COTEAU DU HOUET



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: scisti carbonifere.

Vitigno: Chenin blanc.

Estensione del vigneto: 0,55 ha, lavorati in biodinamica.

Tipo d'impianto: Gobelet.

Densità media ceppi per ha: 6000.

Età media del vigneto: 15 anni.

Produzione media per ettaro: 14 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: fermentazione alcolica e malolattica con lieviti naturali e affinamento in barriques di rovere sulle fecce fini per 15 mesi.

Solforosa totale (SO₂): ±155 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 900.

CARATTERISTICHE

Vino bianco dolce, potente, elegante e dal finale lunghissimo. Da grandissimo invecchiamento.

ABBINAMENTI

Formaggi erborinati e da meditazione.

