

# COMTE LAFOND "GRANDE CUVÉE" ROUGE

de Ladoucette



El Comte Lafond Grande Cuvée es un vino tinto expresivo que encarna la magia de la región de Sancerre y de la variedad Pinot Noir.

Sancerre es una de las regiones más orientales y de mayor prestigio del valle de Loire. La mayor parte de los territorios aquí toma las uvas Sauvignon Blanc, que es famoso en todo el mundo por su inigualable frescura, mineralidad y notas ahumadas. Los vinos tintos y rosados se elaboran exclusivamente con Pinot Noir, pero representan sólo una quinta parte de la producción anual de la región.

El viñedo se encuentra en LOrme aux Loups, cerca del pico del Sancerre. Este área de viñedos está encarada al sur lo que favorece la maduración perfecta de las uvas.

<b>Productor:</b>	De Ladoucette
<b>Denominación:</b>	A.O.C. Sancerre
<b>Origen:</b>	Francia / Loire / Sancerre
<b>Graduación:</b>	12,5 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>Variedades:</b>	Pinot Noir 100%
<b>Edad del viñedo:</b>	30-40 años años
<b>Suelo:</b>	Arcilla y piedra de la era del cretáceo (hace 65 millones de años)
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fermentación:</b>	A temperatura regulada de 18 a 20 días.
<b>Crianza:</b>	50% en cubas de acero inoxidable, 50% en barricas (66% barricas de 2 años o más y 33% en barricas nuevas).
<b>Temperatura de servicio:</b>	16-18°C
<b>Potencial de guarda:</b>	5-10 años
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tinto

## MARIDAJE

Salmón, pollo asado, pizza de champiñones, carnes rojas asadas, embutidos, queso Brie, salchichas, filete de atún asado, salmonetes, conejo.

## NOTAS DE CATA

La nariz ofrece aromas intensos a frutas rojas y negras que recuerdan a la cereza y mora. En su evolución en boca, presenta notas aromáticas de la menta, el regaliz y la vainilla palo tostado finamente arbolado. El velo del paladar es afrutado, con una fuerza que evoca las pequeñas bayas rojas maceradas. Una estructura amplia y generosa, con taninos aterciopelados, un retorno a intensas notas aromáticas finamente especiadas dando un acabado completo, armonioso con una duración agradable a sabores complejos.