le P'tit Domaine

Richard Desouche

Esclusiva Italia

25.000
1,8 ha: Cabernet Franc
0,6 ha: Chenin Blanc
** In conversione Bio **

2022	Saumur-Champigny « Coup d'Douze »	Rosso	Secco	
2020	Saumur-Champigny « Bois Blanc »	Rosso	Secco	
2020	Saumur-Champigny « Les Bonneveaux »	Rosso	Secco	
2018/19	Saumur-Champigny « Clos Lintier »	Rosso	Secco	no scheda vino; 2019 a esaurimento 2018
2022	Saumur « Entre Deux Voyes »	Bianco	Secco	quantità limitata

VINS DE GASTRONOMIE

Richard Desouche ha da poco acquistato alcuni acri di vigna nella straordinaria zona di Saumur per produrre il proprio vino. L'orientamento è quello di fare vini fruttati, che spingano a versarsi un altro bicchiere, sempre rispettando il più possibile l'ambiente che verrà lasciato ai figli; in quest'ottica ha recentemente intrapreso la conversione all'agricoltura biologica. Afferma che la sua carriera di vigneron posa su una grande fortuna: aver potuto apprendere dai fratelli Foucault.

Saumur-Champigny « Coup d' Douze »

Cabernet Franc 100%
da 10 a 30 anni
Vendemmia manuale; diraspamento totale; fermenta in inox da 9 a 12 mesi.
7.500
da 3 a 5 anni
Guanciale di manzo con polenta, lepre in salmì.
Vino di simpatica esuberanza giovanile, fervido, snello, con una sua domestica selvatichezza; energia sottile, estroversa.
L' irrequietezza.

Saumur-Champigny

Cabernet Franc 100%
da 35 a 40 anni
Vendemmia manuale; diraspamento totale; fermenta in inox; malolattica svolta; lieviti indigeni; 18 mesi in barrique tra il 3° e il 5° passaggio (acquistate da Clos Rougeard).
7.500
da 5 a 12 anni
Carni bianche o rosse, grigliate o in salsa.
Sinfonia di delicatezza ed equilibrio da ginnasta.
La tensione.

Saumur-Champigny « Les Bonneveaux »

Cabernet Franc 100%
da 40 a 45 anni
Vendemmia manuale; diraspamento totale; fermenta in inox; malolattica svolta; lieviti indigeni; 18 mesi in barrique tra il 1° e il 3° passaggio (acquistate da Clos Rougeard).
7.500
da 5 a 15 anni
Carni rosse, arrosti.
Sciolto, fresco, scorrevole. La grazia della seta ma il tannino a farle da guardia.
La classe.

Saumur « Entre Deux Voyes »

Chenin Blanc 100%
da 50 a 55 anni
Vendemmia manuale; pressato senza diraspamento; fermenta in inox; no malolattica; lieviti indigeni; 18 mesi in barrique di terzo, quarto e quinto passaggio.
1.500
da 4 a 10 anni
Salumi affumicati, pesci saporiti, formaggi piccanti.
Un vino di grande classe, già gradevole adesso, ma che lasciato crescere qualche anno in cantina potrà davvero stupire.
La struttura sapido-acida.