

**SANCERRE – PRODUCE OF FRANCE – TERROIR DE SILEX –
SANCERRE APPELLATION SANCERRE CONTROLÉ – HUBERT
BROCHARD PROPRIÉTAIRE VITICULTEUR À CHAVIGNOL
18300 SANCERRE (CHER) FRANCE – MIS EN BOUTEILLE À LA
PROPRIÉTÉ 2005 13 %**

ESAME VISIVO: cristallino, di colore giallo dorato e abbastanza consistente.

ESAME OLFATTIVO: litchi, limone, susina gialla, fiori gialli, curry, petardo, pietra focaia, minerale ed erbe officinali.

ESAME GUSTATIVO: un sapore unico, se si trattasse di un uvaggio l'intensità sarebbe più variopinta. La bocca somiglia tanto al naso e c'è una bella corrispondenza naso-bocca per la frutta e la mineralità.

COMBINAZIONE VINO-CIBO: penne agli scampi

OPINIONE PERSONALE: se fosse un vino trentino sarebbe più profumato, se fosse friulano non ci sarebbe la pietra focaia, quindi si tratta di un francese anche perché è così aristocratico che non ha bisogno dell'alcol per far sentire il corpo.