

I Cuvées CREATIVES

Les Binerelles

Pouilly-sur-Loire
DOC Pouilly-sur-Loire

Domaine

LANDRAT GUYOLLOT

Delicate *Creation*

MADE IN LOIRE, FRANCE

Des Cuvées CREATIVES
Les Binerelles

Pouilly-sur-Loire

DOMAINE
LANDRAT-GUYOLLOT

Scheda identificativa

Vitigno : Chasselas

Grado alcolico : 11,5 % vol.

Dimensione vigneti : 63 are

Suoli : silicei.

Production : 4.500 - 5.000 bottiglie

Vinificazione : in cisterne inox termoregolate, dopo sedimentazione statica delle fecce a freddo.

Conservazione : da bere giovane, ma con capacità d'invecchiamento da 2 a 3 anni

Servire a : 10 - 12° C

Un vino... una storia

Il nostro Pouilly-sur-Loire, prende il suo nome dalle **cicale**, chiamate **localmente «binerelles»** ed il cui canto accompagna la **«binage (zappatura)»**, lungo e paziente lavoro di mantenimento del suolo eseguito dai viticoltori, sotto i raggi del sole ardente d'estate...

Caratteristiche organolettiche

Meno famoso del suo fratello maggiore, il Pouilly-Fumé, viene elaborato a partire da uve Chasselas per dare dei « vini per il relax », freschi e leggeri (appena 11,5°), che non stancano affatto il palato.

Di un bel color platino, al naso presenta aromi di frutta secca (mandorle, nocciole) con una nota delicata di ginepro. Al palato, si rivela amabile e restituisce tutta la freschezza d'un acino di chasselas morso con gusto direttamente dal grappolo.

La differenza in più :

In tutti i vigneti di Pouilly, solo pochi ettari sono piantati a Chasselas, essi donano a questo vino fresco e leggero, accessibile, un carattere piuttosto confidenziale!

Abbinamenti gastronomici

Il Pouilly-sur-Loire « Les Binerelles » s'imbucca alla buona, non appena la colonnina di mercurio sul barometro sale.

Pimpante e vivace, sa perfettamente come sollevare lo spirito durante gli aperitivi nelle belle giornate d'estate, sotto un pergolato o piedi in acqua...in riva alla Loira o al mare.

Con lui ci ritroviamo sulla mitica « Strada Blù », la Nazionale 7, che attraversa i nostri vigneti e porta in Costa Azzurra, e con la testa già in vacanza canticchiamo come Trénet « y'a d'la joie (c'è della gioia) » tanto odora soavemente di sdraio e dolce far niente !

É il vino per eccellenza dei momenti semplici e gioiosi e delle riunioni improvvisate tra amici... Da bere come aperitivo, accompagnato da piccole verdure croccanti da intingere in salse non troppo speziate, oppure con degli snack salati... Ideale per i vostri pasti campestri e serate d'estate, o per un pic-nic, a base di terrine di coniglio o pollame. Durante il pasto, si accompagnerà perfettamente con ostriche, cozze marinate, una frittura di pesci piccoli (come gobioni o sperlani)... o meglio ancora una andouillette grigliata con sarmenti di vite.

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

16 rue du Mont Beauvois, « Les Berthiers », Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France

Tel : +33 (0)3 86 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - www.landrat-guyollot.com