

Sarfati

vini naturali

Planquette: il fascino raro

del Médoc più autentico e naturale

Comunicato ufficiale | Milano, 5 novembre 2014

Si potrebbe parlare di Bordeaux “atipico”, perché il grande territorio aquitano non è solito offrire minute produzioni artigianali, né tanto meno di stampo naturale. Ma se si può parlare di atipicità, non si può certo sorvolare sulla **genuina autenticità** dei vini di Château Planquette!

Didier Michaud iniziò a coltivare la vite in proprio oltre trent'anni fa, nell'ormai lontano 1981, nel settore più settentrionale del **Médoc**, a Saint-Yzans e Couquèques. La sua scelta fu una viticoltura pulita, esigente e intransigente, di tipo **biologico** (certificazione Ecocert). Piccolissima – ancora una volta un dato insolito, a fronte delle decine di ettari degli *château* più noti! – la superficie di produzione: tre appezzamenti distinti per **1,70 ettari totali**, su un fondo argilloso-calcareo, ottimamente drenati; l'età media delle viti è di 37 anni.

In vinificazione, coerenza totale con le pratiche viticole: **nessun tipo di additivo enologico**, ad eccezione di un utilizzo limitatissimo di solfiti (disinfezione delle barrique con micce di zolfo). Le fermentazioni avvengono spontaneamente con lieviti e batteri lattici indigeni, il vino non è chiarificato e filtrato solo grossolanamente. Il frutto di questo lavoro è, ogni anno, una sola *cuvée*, di volta in volta etichettata come Médoc AOC oppure come Vin de France: un vino dalla potente grana tannica, rustico nella sua giovinezza, affascinante nelle sue tonalità speziate e cuoiose con l'invecchiamento. Un Bordeaux di profonda autenticità.



Nella sua versione 2011, Planquette è 48% di Cabernet Sauvignon, 48% di Merlot e 4% di Petit Verdot. Da scoprire sulla [pagina web dedicata del nostro sito](#), e ovviamente di persona!



Per informazioni e [ordini: 339.42.99.099](tel:339.42.99.099) – info@sarfati.it

...e sul territorio:

Roma: Fabrizio Placidi: 393.92.82.224

Milano: Dan Lerner: 335.27.49.69

Puglia: Domenico Barry Farella: 331.26.14.345

Pescara: Wine & Wine Pescara – Alessandro Gubitosa: 340.45.18.415

Umbria: Jonatan Nocera: 329.48.59.625

Parma e Modena: Stefania Poletti: 338.42.44.035

L'Aquila e Chieti: Giovanni De Rubeis: 328.86.60.902

Riviera Ligure di Levante: Paolo Cogorno: 331.88.55.577 – email: cogorno.paolo@gmail.com

www.sarfati.it

** La dicitura "vino naturale" non intende richiamare né in modo diretto/né indiretto la disciplina in materia di etichettatura dei prodotti biologici o altre certificazioni in materia di vino.*