



Sancerre Blanc Comte Lafond 2024

Klassisch schöner Sancerre. Vom Sauvignon Blanc-Spezialisten Baron de Ladoucette kommt dieser traditionelle, ohne Holzeinsatz gekelterte Weisswein. Sein Duft nach weissen Blüten und schwarzen Johannisbeerknospen, unterlegt von einer leicht erdig-mineralische Note ist typisch für das Terroir. Am Gaumen zeigt er eine frische, lebhafte Säure und leicht fruchtige Noten.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | De Ladoucette |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Frankreich |
| Region | Loire |
| Subregion | Sancerre |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2024 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2034 |
| Traubensorten | Sauvignon Blanc |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 266864 |
| Passt zu | Geflügel, Kalbfleisch, Käse, Meeresfisch, Meeresfrüchten, Krustentieren |



Vinifikation

Nach dem Pressen, wird langsam vergoren. Der Ausbau auf der Hefe erfolgt im Stahltank.

Terroir

Mergel.

Geschichte

Ein Vorfahre des Barons, Comte Lafond, liess sich an der Loire nieder, 1787 konnte das Renaissance-Schloss Château de Nozet in Pouilly-sur-Loire erworben werden. Patrick de Ladoucette, ausgebildeter Winzer, lässt in Pouilly und Sancerre Weine traditionellen Stils keltern, die weltweit geschätzt werden und an Eleganz und Qualität kaum zu übertreffen sind. Baron Patrick de Ladoucette ist ein Spezialist des klassischen Pouilly-Fumé und des Sancerre. Seine Weine sind immer klarer Ausdruck von Rebsorte und Terroir und nicht mit Barrique-Einsatz verfälscht.

