Sancerre Blanc Comte Lafond 2025

CHF 31.50 | 10 cl = CHF 4.20

Un beau sancerre classique. Véritable spécialiste du sauvignon blanc, le baron de Ladoucette propose ce vin blanc traditionnel pressuré sans utiliser de bois. Son parfum de fleurs blanches et de bourgeons de cassis est accompagné d'une légère note terreuse et minérale, typique du terroir. En bouche, il présente une acidité fraîche et vive avec des notes légèrement fruitées.

Producteur	De Ladoucette
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Loire
Sous-région	Sancerre
Appellation	AC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323848
Accord mets et vins	Crustacés, Fruits de mer, Poisson de mer, Fromage, Veau, Volaille



Vinification

Elevage en cuve en acier.

Terroir

Marne.

Histoire

Le comte Lafond, un ancêtre du baron, s'est établi dans la Loire et a pu y acquérir en 1787 le château Renaissance de Nozet, à Pouilly-sur-Loire. Patrick de Ladoucette, vigneron de formation, élabore à Pouilly et à Sancerre des vins de style traditionnel, appréciés dans le monde entier, dont l'élégance et la qualité sont difficilement comparables. Le baron Patrick de Ladoucette est un spécialiste du pouilly-fumé classique et du sancerre. Ses vins expriment toujours clairement le cépage et le terroir et ne sont pas altérés par les barriques.