Sancerre La Poussie 2025

CHF 31.50 | 10 cl = CHF 4.20

Un sancerre délicat. Robe vert doré limpide. Le bouquet révèle des nuances de cassis, mais aussi des fleurs blanches, comme celles du prunellier, de l'acacia et du genêt. On trouve également des composants fruités: de la pêche et de l'abricot. A cela s'ajoute la note minérale typique du terroir.



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 2033
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323850
Accord mets et vins	Veau, Poisson, Fruits de mer, Fromage, Volaille

Vinification

Vinification en cuve en acier, élevage sur lies.

Terroir

Les sols sont à dominante marneuse et silex.

Histoire

Le comte Lafond, un ancêtre du baron, s'est établi dans la Loire et a pu y acquérir en 1788 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.