



Pouilly-Fumé 2024

Un pouilly-fumé classique des bords de Loire. Le baron Patrick de Ladoucette est un spécialiste du pouilly-fumé classique et du sancerre. Ses vins sont toujours une expression claire du cépage et du terroir et ne sont pas altérés par les barriques. La robe jaune pâle arbore des reflets verdâtres. Le nez délicatement fruité présente des arômes typiques de groseille à maquereau délicate, alliés à la note minérale du terroir. La bouche est d'une harmonie plaisante, avec une acidité fraîche et croquante et une longue finale.

Producteur	De Ladoucette
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Loire
Sous-région	Pouilly-Fumé
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	23764
Accord mets et vins	Fromage, Volaille, Veau, Fruits de mer



Vinification

Vinification en cuve en acier, élevage sur lies.

Terroir

Marne 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.

