



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.

