



Pouilly-Fumé Baron de L 2023

Depuis des générations, le baron Patrick de Ladoucette pressure du sancerre et du pouilly-fumé des deux côtés de la Loire. Le cépage cultivé est le sauvignon blanc. «Baron de L» est uniquement produit lorsque l'année est exceptionnelle. D'une élégance et d'une finesse incroyables, il incarne à la perfection un sauvignon classique et haut de gamme de la Loire. Le bois n'est pas du tout utilisé dans la vinification. Les arômes de sauvignon typiques (fumé, paprika, groseille à maquereau, pamplemousse) sont d'une pureté absolue, sans nuances terreuses ou vertes généralement liées à un rendement trop important, ni notes vanillées ou exotiques dues à l'utilisation du bois.

Producteur	De Ladoucette
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Loire
Sous-région	Pouilly-Fumé
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	27063
Accord mets et vins	Volaille, Poisson, Veau, Fruits de mer



Vinification

Vinification en cuve en acier, puis élevage sur lies en cuve en verre pendant 6 mois.

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.

