# Sancerre La Poussie 2025

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.