



## Sancerre Blanc Comte Lafond Ladoucette 2024

CHF 18.90 | 10 cl = CHF 5.04

Un Sancerre dalla classica magnificenza. Dal Baron de Ladoucette, lo specialista del Sauvignon Blanc, arriva questo vino bianco tradizionale e vinificato senza l'impiego del legno. Tipico del terroir è il suo bouquet di fiori bianchi e gemme di ribes nero, sostenuto da una nota minerale leggermente terrosa. Al palato mostra un'acidità fresca e vivace con note leggermente fruttate.

Produttore	De Ladoucette
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Loira
Sottoregione	Sancerre
Classificazione	AC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322190
Adatto a	Pollame, Carne di vitello, Formaggi, Pesce di mare, Frutti di mare, Crostacei



### Vinificazione

Affinamento in botti di acciaio.

### Terroir

Marna.

### Storia





Un antenato del barone, il conte Lafond, si stabilì sulla Loira e nel 1787 acquistò il castello rinascimentale di Nozet a Pouilly-sur-Loire. Patrick de Ladoucette, mastro viticoltore, crea a Pouilly e Sancerre vini di stile tradizionale, apprezzati in tutto il mondo e difficilmente superabili per eleganza e qualità. Il barone Patrick de Ladoucette è uno specialista dei classici Pouilly-Fumé e Sancerre. I suoi vini, sempre una chiara espressione del vitigno e del terroir, non vengono alterati con l'uso della barrique.

