Sancerre Blanc Comte Lafond 2025

CHF 31.50 | 10 cl = CHF 4.20

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	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323848
Adatto a	Crostacei, Frutti di mare, Pesce di mare, Formaggi, Carne di vitello, Pollame

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.