



Pouilly-Fumé 2023

Un Pouilly-Fumé classico della Valle della Loira. 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. Il vino si presenta di un giallo pallido con riflessi verdognoli. Al naso risulta delicatamente fruttato, con una sottile aromaticità di uva spina combinata con le note minerali del terroir. Piacevole e armonico al palato, si distingue per un'acidità fresca e croccante con un finale lungo.

Produttore	De Ladoucette
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Loira
Sottoregione	Pouilly-Fumé
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	22783
Adatto a	Formaggi, Pollame, Carne di vitello, Frutti di mare



Vinificazione

Vinificazione in vasche di acciaio, affinamento sulle fecce di lievito.

Terroir

Marna e silice.

Storia





Un antenato del barone, il conte Lafond, si stabilì sulla Loira e nel 1788 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.

