Sancerre La Poussie 2025

Un Sancerre delicato. Di un chiaro verde dorato. Nel bouquet sentori di ribes nero uniti a fiori bianchi come prugnolo, acacia e ginestra, nonché componenti fruttate di pesca e albicocca. Non mancano le tipiche note minerali del terroir.

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 2033
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323850
Adatto a	Carne di vitello, Pesce, Frutti di mare, Formaggi, Pollame



Vinificazione

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

Terroir

I terreni sono caratterizzati da 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.