

de Ladoucette Pouilly Fumé AOC 0,375 L

De kleur is bleek met briljant gouden accenten. In de neus complexe en delicate aroma's als witte bloemen en exotisch fruit. In de mond een mooie complexiteit met elegantie en rijkdom. Aroma's van exotisch fruit als lychee en mango. Een mooie, heldere aanzet, een dichte structuur en een mooie zuurgraad met grote lengte in de afdronk.

Artikelnummer:	08206000
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2024
Streek:	Loire
Appellatie:	Pouilly Fume
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,375 L
Druif:	Sauvignon Blanc
Smaak:	Fris, Elegant, Kruidig, Aromatisch
Producent:	De Ladoucette
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	12 flessen per doos

Sinds het einde van de achttiende eeuw, bezit de Lafond familie de grootste en meest gerenommeerde wijngaarden van Pouilly Fumé. Na een uitdagende periode van de Franse revolutie werden de inspanningen van Comte Lafond voortgezet door zijn achterkleinzoon Baron Patrick de Ladoucette.

De locatie van de wijngaarden van de appellation Pouilly Fumé hebben zich ontwikkeld op de heuvels die de Loire vallei domineren rond het dorp Pouilly-sur-Loire. Ze strekken zich uit van het noorden naar het oosten tussen de dorpen van Boisgibault, Le bouchot, Les Berthiers, Les Cassiers, Les Loges en st. Andelain. Een groot deel van de wijngaarden van het domein van Ladoucette liggen aan de zuidkant van de heuvel van st. Andelain.

De bodem van de Pouilly Fumé wijngaarden is gedeeltelijk samengesteld uit mergel (afkomstig uit het Kimméridgien tijdperk) en rijk aan klei dat over een laag kalksteen en schelpen ligt en een ander deel dat kleiachtige vuursteen is, een zeer oude bodem die teruggaat tot de eerste en tweede Jurassic tijdperken (145 miljoen jaar oud). De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is tussen de 25 en 35 jaar oud.

De wijnkelder bestaat uit 3 niveaus. Het eerste niveau is waar de druiven worden ontvangen en gesorteerd zonder dat de druiven geplet worden en waar de druiven van verschillende percelen gescheiden blijven. Het sap stroomt dan simpelweg door de zwaartekracht naar het tweede niveau waar het persen plaatsvindt en waar de scheiden van het sap 'a la champenoise' gedaan wordt. Op het derde niveau wordt de wijn geklaard en wordt er gebruik gemaakt van een koelsysteem om de temperatuur van het sap te reguleren tijdens de maceratie. De vergisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks gedurende 6 tot 8 weken. Na de gisting op tank volgt er een proces wat deze Pouilly Fumé zo bijzonder maakt. De wijn rust vijf tot zeven maanden op de "lie" (droesem), waarbij regelmatig

geroerd wordt. De wijn wordt nooit in houten vaten geplaatst om de natuurlijke aroma’s van de druiven te behouden. Na de tweede gisting op de "lie" volgt er een knap staaltje assembleren. De verschillende karakters van de wijnen komen samen en zijn perfect in balans. De kalbodems geven een stuivend en puur karakter, de vuursteen bodems geven lengte, diepgang en pit met de rokerige aroma’s (Fumé) en de kleigrond geeft rondheid en body.

Perfect met gegrilde of geroosterde schaaldieren als bijvoorbeeld sint-jakobsschelpen.

Open de fles enkele minuten van tevoren om te laten ademen, zodat de wijn zich volledig kan uitdrukken.