


# de Ladoucette 'Baron de L' Pouilly Fumé 1,5 L

Een schitterende gastronomische en elegante wijn. Uitermate geschikt om gewoon zo van de te genieten, maar ook perfect bij Geitenkaas, schaal en schelpdieren en de Oosterse keuken.

| | |
|---|---|
| **Artikelnummer:** | 08206020 |
| **Land:** | Frankrijk |
| **Oogstjaar:** | 2023 |
| **Streek:** | Loire |
| **Appellatie:** | Pouilly Fume |
| **Serveer Temperatuur:** | 10 - 12 |
| **Inhoud:** | 1,5 L |
| **Druif:** | Sauvignon Blanc |
| **Smaak:** | Fris, Elegant, Kruidig, Complex, Aromatisch, Mineraliteit |
| **Producent:** | De Ladoucette |
| **Flesafsluiting:** | Kurk |
| **Omdoos:** | 3 flessen per kist |

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 Baron voegde een zeldzame cuvée toe aan het assortiment de; Baron de L. Deze wijn wordt erkend als een van de beste Sauvignon wijnen ter wereld. Een wijn die alleen in de beste oogstjaren wordt gemaakt. De wijngaarden liggen in Pouilly-Fumé Contrôlée, waaronder Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain en Tracy-sur-Loire aan de oostkant van de Loire-vallei (inclusief de wijngaard van het landgoed Château du Nozet).De druiven groeien hier aan Vieilles vignes, druivenstokken van minimaal 40 jaar oud.

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.

Na de handmatige oogst wordt alleen het sap van de eerste persing gebruikt. De oogst van verschillende percelen wordt apart gevinifieerd. Na de gisting op tank volgt er een proces wat deze Pouilly Fumé zo bijzonder maakt. De wijn rust drie tot zes maanden op de "lie" (droesem). Hierna worden de wijnen van de beste percelen geassambleerd en rusten ze vervolgens samen nog eens acht tot tien maanden op de "lie". De oude stokken, de unieke bodem en het bijzondere vinificatie proces geven deze Sauvignon een uitermate elegant, rijk en aromatisch karakter. Deze wijn wordt erkend om zijn finesse en uitzonderlijk aromatische kracht en is te vinden op tafels van

de grootste sterren en in de mooiste kelders ter wereld.

Een schitterende gastronomische en elegante wijn. Uitermate geschikt om gewoon zo van de te genieten, maar ook perfect bij geitenkaas, schaal- en schelpdieren en de Oosterse keuken.