

de Ladoucette Comte Lafond Sancerre Blanc AOC

Een genot en alles wat je verwacht van Sancerre! Mooie bleek gouden kleur. Complex, rijk, levendig en elegant. Geuren van citrusvruchten , zomerfruit, honingtonen en bloesem. Fruitig van smaak met exotisch fruit in delicate harmonie met amandel en peer. De afdronk is mineralig en wordt verlengd met tonen van zeer rijpe citroen.

Artikelnummer:	08206620
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2025
Streek:	Loire
Appellatie:	Sancerre
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Sauvignon Blanc
Smaak:	Fris, Elegant, Aromatisch
Producent:	De Ladoucette
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

Comte Lafond is de voorvader van Baron Patrick de Ladoucette. Comte Lafond is de eerste in de familie met een enorme ambitie naar wijn uitbreiding. Oorspronkelijk komt Comte Lafond uit de Bourgogne, maar al snel kocht hij wijngaarden in Sancerre. Ook hier heeft Baron Patrick de Ladouctte zijn passie en ontwikkelingen voortgezet. En al snel word ook in Sancerre grootse Sancerre geproduceerd. Hier maakt de Baron twee cuvées "spéciales". De La Grande Cuvée Comte Lafond en de La Grande Cuvée Comte Lafond rouge. De twee icoonwijnen hebben alles wat je maar wenst en verwacht uit deze wijnregio.

Met deze wijn en deze wijngaarden begon de wijndroom van Comte Lafond. Ook deze wijngaarden liggen op zuidelijke steile hellingen rondom de bekende dorpen van Sancerre: Bué, Chaudoux, Chavignol en Verdigny. De wijnstokken zijn 25 tot 35 jaar oud en de ondergrond bestaat uit een combinatie van klei, kalksteen en silica. Van het oogsten tot het vinificatie proces worden geen machine gebruikt en zelfs geen pompen. Het domein is praktisch ingericht op zwaartekracht. De percelen worden apart gevinifieerd. Na de gisting op roestvrijstalen tanks rust de wijn 3 tot 6 maanden op de "lie" (droesem). De wijn ondergaat expres geen houtopvoeding om het pure en natuurlijke karakter van de wijn te behouden.

Een genot en alles wat je verwacht van Sancerre! Mooie bleek gouden kleur. Complex, rijk, levendig en elegant. Geuren van citrusvruchten , zomerfruit, honingtonen en bloesem. Fruitig van smaak met exotisch fruit in delicate harmonie met amandel en peer. De afdronk is mineralig en wordt verlengd met tonen van zeer rijpe citroen.

Perfect bij schaal- en schelpdieren of gegrilde witvis, geitenkaas of gevogelte.