



## Pouilly-Fumé Baron de L 2022

CHF 175.00 | 10 cl = CHF 11.67

Depuis des générations, le baron Patrick de Ladoucette pressure du saucerre et du pouilly-fumé des deux côtés de la Loire. Le cépage cultivé est le sauvignon blanc. «Baron de L» est uniquement produit lorsque l'année est exceptionnelle. D'une élégance et d'une finesse incroyables, il incarne à la perfection un sauvignon classique et haut de gamme de la Loire. Le bois n'est pas du tout utilisé dans la vinification. Les arômes de sauvignon typiques (fumé, paprika, groseille à maquereau, pamplemousse) sont d'une pureté absolue, sans nuances terreuses ou vertes généralement liées à un rendement trop important, ni notes vanillées ou exotiques dues à l'utilisation du bois.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | De Ladoucette                          |
| Type d'article                | Vin blanc                              |
| Pays                          | France                                 |
| Région                        | Loire                                  |
| Sous-région                   | Pouilly-Fumé                           |
| Appellation                   | AC                                     |
| Millésime                     | 2022                                   |
| Format                        | 150 cl                                 |
| Alcool                        | 14.0 %                                 |
| Température de consommation   | 10° - 12°                              |
| Conservation                  | jusqu'en 2037                          |
| Cépages                       | Sauvignon Blanc                        |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                  |
| Numéro d'article              | 24082                                  |
| Accord mets et vins           | Volaille, Poisson, Veau, Fruits de mer |



### Vinification

Vinification en cuve en acier, puis élevage sur lies en cuve en verre pendant 6 mois.

### Terroir

Marne et silex.

### Histoire





---

Le comte Lafond, un ancêtre du baron, s'est établi dans la Loire et a pu y acquérir en 1788 le château Renaissance de Nozet, à Pouilly-sur-Loire. Patrick de Ladoucette, vigneron de formation, élabore à Pouilly et à Sancerre des vins de style traditionnel, appréciés dans le monde entier, dont l'élégance et la qualité sont difficilement comparables. Le baron Patrick de Ladoucette est un spécialiste du pouilly-fumé classique et du sancerre. Ses vins expriment toujours clairement le cépage et le terroir et ne sont pas altérés par les barriques.

