



Sancerre La Poussie 2023

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 | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2031 |
| Vitigni | Sauvignon Blanc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 265963 |
| Adatto a | Pollame, Formaggi, Frutti di mare, Pesce, Carne di vitello |



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.

