

Technische Fiche

POUILLY-FUMÉ LADOUCETTE

SPECIFICATIES

Kleur: Lichtgeel & zuiver.
Neus: Subtiel parfum van rijpe Sauvignon Blanc druif.
Mond: Prachtige frisheid, speels, rafijn zuur & evenwichtig.

SOMMELIER TIPS

Baron Patrick de Ladoucette overtreft veel van zijn collega's met zijn uiterst verfijnde wijn. De druiven worden geoogst bij optimale rijpheid. Een korte schilmaceratie & het bewaren van de wijn gedurende twee jaar op grote inox cuves, zorgt voor een extra dimensie aan aroma's. Perfect bij Schaal- en schelpdieren, vistrine met geroosterde amandel, fijne salades, tongfilet, zalm, gegrilde scampi's en gamba's, terrine van wildgevogelte, kalfsoesters, diverse kazen (geitenkaas).

DRUIF

100 % Sauvignon Blanc

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Loire

CLASSIFICATIE

AOC Pouilly-Fumé

ALCOHOL PERCENTAGE

12,5 %

