

POUILLY FUMÉ - Château du Nozet De Ladoucette "Baron L" 2017



Depuis la fin du XVIIIème siècle, la famille des Comtes Lafond possède le plus important et le plus réputé des vignobles de Pouilly Fumé.

Le Baron Patrick de Ladoucette a perpétué cette tradition de très grande qualité et a ajouté aux 200 ans d'histoire une cuvée rare, le Baron de L qui sublime un travail et un terroir exceptionnels. Cette cuvée remarquable n'est produite que lors des grands millésimes. Le Baron de L est reconnu comme l'un des plus grands vins de Sauvignon du monde, d'une finesse et d'une ampleur exceptionnelles.

Situation géographique : Le Pouilly Fumé est un vin de Pouilly-sur-Loire : Il vient donc de la Vallée de la Loire. Dans cette région de la Vallée de Loire, le Sauvignon est localement appelé "Blanc Fumé". Ce qui donne son nom à l'appellation : Pouilly Fumé

Particularité : C'est un Pouilly-Fumé vraiment exceptionnel qui vieillira clairement dix à quinze ans et sera encore meilleur avec quelques années en cave pour déployer encore ses ailes. 2020-2035.

Cépage :

100% Sauvignon Blanc

Agriculture raisonnée

Vinification & Elevage:

Vinification en cuves d'acier, puis élevage du vin sur lies pendant 6 mois en cuves de verre.

Accord Mets/Vins: La version 2017 est exceptionnelle, offrant une grande précision et du dynamisme dans le bouquet de pomme verte, de citron vert, d'herbe fraîchement coupée, une minéralité très complexe et silex, d'écorce d'orange et une douce suggestion de plantes dans le registre supérieur. En bouche, le vin est profond, pur et corsé, avec une grande concentration et une grande netteté, des acides vifs et piquants, une superbe signature du sol et une finale longue, complexe et totalement raffinée et équilibrée.

Région: Vallée de la Loire

Appellation: Pouilly-sur-Loire

Cépage: 100% Sauvignon Blanc
âge moyen des vignes: 50 ans.

Robe : belle couleur or brillant.

Nez : Un nez délicat aux fines notes de fleurs et de fruits blanc et bien sûr de pierre à fusil ..

Bouche : Une belle bouche aromatique, minérale et équilibrée.

Accord avec:

Avocats aux Crevettes.

Oeufs brouillés.

Coquilles St-Jacques.

Huîtres.

Côte de veau à la crème.

Crottin de Chavignol.

Sandre.

Brochettes Gambas.

Carpaccio de Saint Jacques au citron vert, roquette