



POUILLY FUMÉ 2024 DE LADOUCETTE

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Centre
Cépage(s) : 100% Sauvignon Blanc

Note de dégustation :

Vin blanc jaune pâle brillant. Nez très fin, minéral et légèrement fruité (agrumes). Bouche franche, pure et raffinée. Le style est droit, tendu et minéral avec une longue finale saline et citronnée.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, poissons fumés, carpaccio de coquille Saint Jacques, crabe tourteau, homard. Fromages de chèvres

Commentaires du sommelier :

Depuis la fin du XVIIIème siècle, la famille des Comtes Lafond possède des vignobles réputés pour les vins de Pouilly Fumé. Le Baron Patrick de Ladoucette perpétue cette tradition de très grande qualité. Ce vin s'impose année après année comme un classique du genre. Toujours droit, équilibré et raffiné.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

