

Pouilly-Fumé 2023

Produtor: Baron de Ladoucette & Comte Lafond

Região: Loire

País: França

Tipo: Branco

Safra: 2023

Teor Alcoólico: 13,5 Vol

Corpo: Encorpado

Elaborado pela mais renomada e aristocrática propriedade de Pouilly-Fumé, no coração do Vale do Loire, que está sob a gestão dos Condes Lafond e da família Ladoucette desde 1787. Este Sauvignon Blanc expressa complexidade, riqueza e elegância, com ótima estrutura e frescor. Apresenta aromas intensos de frutas exóticas maduras, delicadas notas cítricas e um final longo e persistente, que confirma sua excelência e tipicidade.

Baron de Ladoucette & Comte Lafond

UVAS:

Sauvignon Blanc (100%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos localizados nas comunas de Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain e Tracy-sur-Loire, em solos de argila, calcário e sílex, com vinhas entre 25 e 35 anos de idade.

VINIFICAÇÃO:

As uvas foram colhidas e selecionadas manualmente, seguidas de desengace antes da prensagem, que é realizada por gravidade. A fermentação ocorre em tanques de aço inox com controle de temperatura, durante cerca de 6 a 8 semanas.

MATURAÇÃO:

Maturado por 3 a 6 meses em contato com as borras, com bâtonnage regular, em tanques de aço inoxidável.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Até 5 anos

SERVIÇO:

Peixes, frutos do mar, massas e queijos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 09 a 12°C

