Pouilly Fumé "Les Duchesses", Laporte



Ce Pouilly Fumé incarne l'alliance parfaite entre la minéralité tranchante des pierres de silex et la fraîcheur vibrante des agrumes, offrant une expérience gustative à la fois puissante et élégante. Issu de coteaux prestigieux baignés de soleil, il séduit par son caractère unique de "pierre à fusil", signature incontournable des grands vins de Loire. Un vin qui allie suavité et complexité, idéal pour les amateurs en quête d'authenticité et de finesse.

Origine: Les Duchesses s'épanouissent sur les coteaux ensoleillés de la commune des Loges, où les sols calcaires et silex confèrent au vin sa minéralité distinctive. Le climat tempéré de la Vallée de la Loire, marqué par des étés chauds et des automnes doux, permet une maturation optimale des raisins, renforçant la typicité et la fraîcheur du Sauvignon Blanc.

Encépagement: 100% sauvignon

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main et vinifiés avec soin : pressurage doux, débourbage à froid, puis fermentation en cuve inox à température contrôlée. L'élevage sur lies fines pendant 5 mois apporte richesse et complexité, tandis que l'élevage en bouteille développe les arômes fumés si caractéristiques de ce Pouilly Fumé.

Dégustation: Il possède un nez fin et expressif, où dominent les arômes vifs d'agrumes et les notes caractéristiques de pierre à fusil. En bouche, l'attaque est nette et fraîche, suivie d'une rondeur équilibrée et d'une belle persistance minérale. La finale, longue et fraîche, laisse une impression de pureté et de complexité, typique des grands Sauvignons de Loire.

Potentiel de garde: A boire jeune, 2-3 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Il se marie à merveille avec les poissons fumés, les crustacés et (en France) les viandes blanches, mais aussi avec des plats plus audacieux comme les œufs de poisson ou nos anguilles au vert. Son profil frais et minéral en fait également un compagnon idéal pour les fromages de chèvre ou les entrées à base de fruits de mer.

- Oeufs de poisson
- Anguilles au vert
- ...