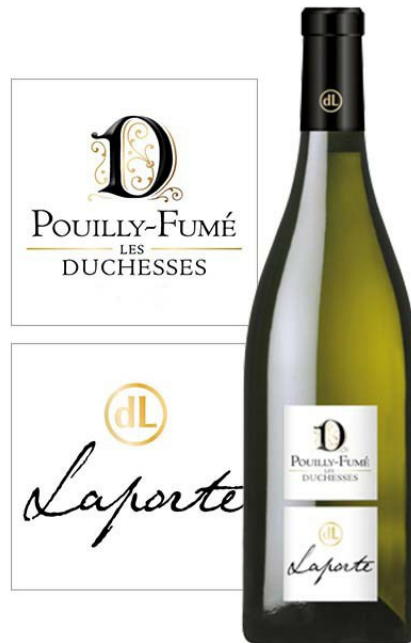


Pouilly Fumé "Les Duchesses", Laporte



Deze Pouilly Fumé belichaamt de perfecte combinatie tussen de scherpe mineraliteit van vuursteen en de levendige frisheid van citrusvruchten, en biedt een krachtige en elegante smaakbeleving. Afkomstig van prestigieuze, zonovergoten hellingen, verleidt hij door zijn unieke "vuursteen"-karakter, het onmiskenbare kenmerk van de grote wijnen uit de Loire. Een wijn die zachtheid en complexiteit combineert, ideaal voor liefhebbers die op zoek zijn naar authenticiteit en finesse.

Oorsprong: De Duchesses gedijen op de zonnige hellingen van de gemeente Les Loges, waar de kalk- en vuursteenbodems de wijn zijn kenmerkende mineraliteit geven. Het gematigde klimaat van de Loirevallei, gekenmerkt door warme zomers en zachte herfst, zorgt voor een optimale rijping van de druiven, waardoor de typische eigenschappen en de frisheid van de Sauvignon Blanc worden versterkt.

Druiven: 100% sauvignon

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig gevinifieerd: zachte persing, koude klaring en vervolgens gisting in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur. De rijping op fijne droesem gedurende 5 maanden zorgt voor rijkdom en complexiteit, terwijl de rijping op fles de rokerige aroma's ontwikkelt die zo kenmerkend zijn voor deze Pouilly Fumé.

Degustatie: Hij heeft een fijne, expressieve neus, waarin levendige citrusaroma's en karakteristieke tonen van vuursteen overheersen. In de mond is de aanzet helder en fris, gevolgd door een evenwichtige rondheid en een mooie minerale afdronk. De lange, frisse finale laat een indruk van puurheid en complexiteit achter, typisch voor de grote Sauvignons uit de Loire.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij gerookte vis, schaaldieren en (in Frankrijk) wit vlees, maar ook bij meer gewaagde gerechten zoals visetjes of onze paling in groene saus. Zijn frisse en minerale profiel maakt hem ook tot een ideale begeleider van geitenkaas of voorgerechten op basis van zeevruchten.

- Kaviaar
- Paling in 't groen
- ...