Pouilly Fumé Roger Neveu



Deze Pouilly Fumé, afkomstig van een familiedomein dat al meer dan 400 jaar wordt doorgegeven, belichaamt de durf van Roger Neveu, die zijn knowhow buiten Sancerre durfde uit te breiden om de uitzonderlijke terroirs van Pouilly-sur-Loire te veroveren. Hier gaat passie hand in hand met innovatie: twee percelen die in 2015 zijn aangekocht, het ene op kalkrijke grond, het andere op klei- en kiezelgrond, leveren een Sauvignon Blanc op van een zeldzame elegantie, gekenmerkt door de mineraliteit en frisheid van de grote wijnen uit de Loire. Een eerbetoon aan traditie, gecertificeerd als 'Haute Valeur Environnementale' (Hoge Milieukwaliteit), waarbij elke fles het verhaal vertelt van een beschermde wijngaard en een uniek wijnbouwkundig erfgoed.

Oorsprong: Idéal à l'apéritif, il sublime les fruits de mer, les poissons en sauce ou grillés, et se marie à merveille avec un Crottin de Chavignol. Son acidité vive et sa minéralité en font aussi le compagnon parfait des sushis, des tartares de saumon ou d'une salade de chèvre chaud.

Druiven: 100% sauvignon

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst, door middel van zwaartekracht geperst en vervolgens 48 uur lang koud geklaard. Door de langzame gisting bij 16-20 °C in thermogeregelde roestvrijstalen tanks blijven de aroma's volledig zuiver. De rijping op fijne droesem, zonder malolactische gisting, verfijnt de structuur en complexiteit gedurende 8 tot 10 maanden.

Degustatie: De lichtgele kleur met groene schitteringen heeft een kristalheldere glans. In de neus verleidt hij met een explosie van aroma's van wit fruit, verse citrusvruchten en bloemige tonen, versterkt door een vleugje vuursteen, kenmerkend voor kiezelbodems. In de mond is de balans perfect: een levendige aanzet, een ronde textuur en een minerale, lange en dorstlessende afdronk, het kenmerk van grote Pouilly Fumé-wijnen.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaat

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past hij uitstekend bij zeevruchten, vis in saus of gegrilde vis, en gaat hij perfect samen met een Crottin de Chavignol. Door zijn levendige zuurgraad en mineraliteit is hij ook de perfecte begeleider van sushi, zalmtartaar of een salade met warme geitenkaas.

- Krab met pompelmoes
- ...