

« Les Duchesses » Pouilly-Fumé

*La Pureté,
L'Excellence*

Prenant toute son authenticité dans les tranchantes pierres de silex, ce Pouilly-Fumé se caractérise par une composition aromatique soulignée par des nuances minérales. Ce vin, au caractère de « pierre à fusil », allie agréablement suavité et fraîcheur.

Le Vignoble

Ce Pouilly-Fumé est issu des coteaux des prestigieux villages vigneron de Saint-Laurent L'Abbaye et de Saint-Père. Ces coteaux, constitués d'un mélange de calcaire et de silex, bénéficient d'un ensoleillement optimal.

La Dégustation

D'aspect or à reflets verts, ce grand vin de Loire présente des arômes fins et développés d'agrumes mêlés de senteurs de pierre à fusil. En bouche, l'attaque nette et légère laisse place à une rondeur bien équilibrée accompagnée d'une belle fraîcheur soutenue par des notes d'agrumes. C'est ensuite l'élevage en bouteilles qui confère au Pouilly ses arômes de "fumé".

ACCOMPAGNEMENT : Poissons fumés, crustacés ou viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10 et 12°C.

VIEILLISSEMENT : 2 à 3 ans.



CÉPAGE : Sauvignon Blanc.



La Vinification

Débourbage statique à basse température - Fermentation entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant une dizaine de jours Pas de fermentation malolactique - Elevage du vin sur ses lies fines pendant 5 mois - Mise en bouteilles sous azote - Utilisation de bouchons naturels - Elevage durant un mois minimum avant commercialisation.

Les notes

- Millésime 2013 -

Médaille d'Argent - Concours mondial de Bruxelles

Médaille de Bronze - Sommelier Wine Award

- Millésime 2012 -

90/100 - Wine Spirits

92/100 - Wine Enthusiast

- Millésime 2010 -

91/100 - Wine Spectator

90/100 - Wine Enthusiast

15,5/20 - Bettane & Desseuve



TERROIR : Pierres de silex sur sous-sols calcaires.

Maison Laporte