



de Ladoucette Pouilly Fumé 2018

DEGUSTATION

Robe: Or brillant avec des reflets dorés.

Nez: L'expression s'ouvre progressivement sur des notes riches, il dévoile de fines notes de fleurs et de fruits blancs.

Bouche: Les terres blanches argilo-calcaires très présentes donnent naissance à un vin corsé et charpentés, dont les arômes se développent lentement. L'attaque franche s'oriente ensuite vers une grande rondeur avec un caractère soyeux en fin de bouche. La finesse de la finale et la longueur en bouche sont accompagnés de notes de fruits blancs.

Accords mets & vins : Le Ladoucette se marie très bien avec des poissons de mer grillés ou rôtis, des coquilles Saint Jacques...

Ouvrir la bouteille quelques minutes avant favorise une légère aération permettant au vin de s'exprimer pleinement.

Le vin est prêt à boire mais peut également se garder en cave, l'évolution des arômes permet d'avoir un bouquet différent tout au long de la vie du vin.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage: Sauvignon blanc 100%

Situation : Le vignoble de l'appellation d'origine Pouilly Fumé s'est développé autour de Pouilly sur Loire sur des coteaux dominant la vallée de la Loire. Il s'étend au Nord et à l'Est parmi les villages et hameaux viticoles de Boisgibault, le Bouchot, les Berthiers, les Cassiers, les Loges et Saint Andelain. Le vignoble du domaine de Ladoucette est installé sur le flan sud de la colline de Saint Andelain.

Terroir : Constitué d'une part de marnes du kimméridgien riches en argile s'appuyant sur une couche de calcaire coquillé et d'autre part d'argile à silex du crétacé, terroir très ancien daté de l'ère secondaire niveau jurassique (- 145 millions d'années).

Age des Vignes : 25 à 35 ans

Vendange : 18 Septembre 2018

Vinification : Transport des raisins/bennes double fond, sans vis ni pompe, vidage/gravité. Vendangeoir constitué de 3 niveaux (1) réception et triage des raisins sans foulage, identification et séparation des parcelles (2) pressurage avec fractionnement des jus «à la champenoise» et remplissage par gravité (3) clarification des jus de raisin à froid avec macération « pulpaire ».

Fermentation : Dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées à 18°C, pendant 6 à 8 semaines.

Élevage : Sur lies entières durant 3 à 6 mois avec bâtonnage régulier, aucun contact avec le bois de la barrique pour préserver les arômes naturels du raisin.

Assemblage : Gravitaire sans pompe (chai à plusieurs niveaux) après élevage sur lies et dégustations.

