

BARON DE L

de Ladoucette



Exclusivamente elaborado a partir de zumos de primera prensada. A éstos se les deja reposar durante 48 horas antes de su fermentación controlada a temperaturas que no sobrepasan los 14 °C. A continuación el vino es criado sobre lías de levadura durante ocho meses, antes de ser almacenado sobre lías finas por un período de 15 meses más. Finalmente es embotellado tras permanecer 2 años en las bodegas del Château du Nozet.

Productor:	De Ladoucette
Denominación:	Appellation Pouilly-Fumé Contrôlée
Origen:	Francia / Loire / Pouilly Fumé
Graduación:	12,5 °
Presentación:	75 cl., 150cl.
Varietades:	Sauvignon Blanc 100%
Edad del viñedo:	40 años años
Suelo:	Marga, caliza, pedernal y sílex
Crianza:	8-10 meses en recipientes de vidrio con revestimiento cerámico.
Temperatura de servicio:	10-12°C
Potencial de guarda:	8-10 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Pescado al horno o a la parrilla, vieiras, cerdo al horno, queso Edam, gambas, charcutería, ensaladas de pasta.

NOTAS DE CATA

Vino armonioso de complejidad y fuerza, distinción y frescura. Aromas de pomelo, naranja, flor de saúco, el sutil olor a bosque de la madera del boj y del majuelo, redondeado con las referencias minerales de la caliza y el sílice.

Un excelente equilibrio entre plenitud y elegancia. Presenta un final de boca muy firme y largo.