



Pouilly Fumé de Ladoucette 2023

DEGUSTATION



Or pâle brillant avec reflets or.

L'expression olfactive complexes est dominée par les fruits très mur et la minéralité des caillotes calcaire. L'aération révèle des notes florales de fleurs blanches, puis d'agrumes.

L'attaque en bouche est franche, elle se déploie avec élégance. On retrouve de belles notes acidulées. La structure est riche, développant un volume remarquable, la vivacité offre un très joli équilibre et une finesse d'une extrême élégance. Une belle longueur en fin de bouche permettra de savourer d'autant plus ce vin.

Le Ladoucette se mariera avec des fruits de mer, poissons grillés ou encore des coquilles St Jacques.

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

Le vin est prêt à boire dès maintenant 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.

FICHE TECHNIQUE

<u>Cépage:</u>	Sauvignon blanc 100%
<u>Situation:</u>	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 Casiers, les Loges et Saint Andelain. Le vignoble du domaine de Ladoucette est installé sur le flan sud de la colline de Saint Andelain.
<u>Terroir:</u>	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).
<u>Age des Vignes:</u>	25 à 35 ans
<u>Vendange:</u>	Septembre 2023
<u>Vinification:</u>	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 rem-plissage par gravité (3) clarification des jus de raisin à froid avec macération « pulpaire ».
<u>Fermentation:</u>	Dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées à 18°C, pendant 6 à 8 semaines.
<u>Élevage:</u>	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.
<u>Assemblage:</u>	Gravitaire sans pompe (chai à plusieurs niveaux) après élevage sur lies et dégustations.

