



POUILLY FUMÉ 2018 BARON DE L

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Centre
Cépage(s) : 100% sauvignon blanc



Note de dégustation :

Splendide vin blanc brillant aux arômes de fruits blancs, d'agrumes, de fleurs blanches et de minéralité. En bouche, ce grand vin étonne par sa justesse, son ampleur et son équilibre parfait. La finale longue et complexe procure une sensation d'harmonie et de perfection.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Homard et poissons en sauce. Fromages de chèvres affinés

Commentaires du sommelier :

Depuis la fin du XVIIIème siècle, la famille des Comtes Lafond possède le plus important et le plus réputé des vignobles de Pouilly Fumé. Le Baron Patrick de Ladoucette a perpétué cette tradition de très grande qualité et a ajouté aux 200 ans d'histoire une cuvée rare, le Baron de L qui sublime un travail et un terroir exceptionnels. Cette cuvée remarquable n'est produite que lors des grands millésimes. Le Baron de L est reconnu comme l'un des plus grands vins de Sauvignon du monde, d'une finesse et d'une ampleur exceptionnelles.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

