

Pabiot Roger, Pouilly Fumé Le Coteau 2023

Beschrijving

Pouilly Fumé ligt op de rechteroever van de Loire en kijkt van op de glooiende heuvels naar Sancerre dat op de andere oever van de Loire gesitueerd is. Het domein Roger Pabiot is reeds aan haar 5de generatie toe. Sinds 2017 neemt Pauline de leiding in handen en zorgt voor enkele opmerkelijke veranderingen zoals conversie naar BIOlogische teelt en daarbij aansluitend steeds op zoek naar een betere kwaliteit. Een garantie voor de toekomst ! Alhoewel Sancerre en Pouilly Fumé van dezelfde druif, nl. sauvignon blanc, gemaakt worden, verschillen ze toch in smaak. De ondergrond in Pouilly bevat meer klei dan de minerale, stenige ondergrond in Sancerre. Dit proef je duidelijk als je de twee soorten naast elkaar plaatst. Het domein werkt 'parcelair', dwz dat elke cuvée een foto is van de grond/terroir waarop de wijnstokken geplant staan. Deze cuvée "Le Coteau" staat op een ongrond van zand, klei en kalk. Zijn fijne aroma's van wit fruit, appel en bloemen typeren de neus. De mond is strak met een mooie afronding op het eind van het aanwezige fruit. Meer info op www.domaine-rogerpabiot.fr

Gerecht

Geniet aan 8° als apero bij zeevruchten of bij gebakken vis met een fijne saus.

Bewaartijd	3-5 jaar
Producent:	Pabiot Roger
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Pouilly Fumé
Type:	Witte wijn
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	sauvignon blanc