

« La Vigne de Beaussoppet » Pouilly-Fumé

*La Pureté.
L'Excellence*

Ce prestigieux Pouilly-Fumé provient d'une reconnaissance parcellaire datant de 1492. Son élevage en barriques lui confère un bel épanouissement. Ce vin est une magnifique alliance entre finesse et complexité.

Le Vignoble

Ce Pouilly-Fumé est issu des 1,25 hectares de vieilles vignes (Sauvignon blanc) de « La Vigne de Beaussoppet ». Le terroir silex, le faible rendement (30 hl/ha), et la vinification en fûts de chêne (30% de la production) donnent un grand vin de Loire complexe, riche et raffiné.

La Dégustation

Très beau mariage entre le bois et le fruit, « La Vigne de Beaussoppet » étonne par ses notes de vanille accompagnées d'une pointe minérale. Son bouquet de fleurs d'acacia et d'aubépine est caractéristique. Les agrumes lui apportent une fraîcheur incomparable.

ACCOMPAGNEMENT : Avec les mets les plus raffinés tels que homard grillé, turbot rôti, ou langouste. Egalement excellent sur des viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12 et 14°C.

VIEILLISSEMENT : 5 à 8 ans.



CÉPAGE : Sauvignon Blanc.



La Vinification

Vendange à la main - Pressoir pneumatique - Débourage statique - Aucune fermentation malolactique - Elevage sur lies fines pendant 9 mois - Bâtonnage régulier les 4 premiers mois Elevage en bouteille au minimum 6 mois.

Les notes

- Millésime 2012 -
★ ★ **2 étoiles** - Guide Hachette
- Millésime 2010 -
16/20 - Bettane & Desseauve
- Millésime 2009 -
92/100 - Gilbert & Gaillard
15,5/20 - Bettane & Desseauve



TERROIR : Sol à dominance de silex.

Maison Laporte