



# LA PERRIÈRE

L'ORIGINE



## BLANC FUMÉ DE POUILLY

Oft imitiert und nie erreicht verdankt der einzige „Blanc Fumé“ seinen Charakter seinen Lagen am Ufer der Loire im Zentrum Frankreichs. Bekannt wurde er vor allem als Pouilly Fumé, selbst wenn die Appellation dieses zu 100 % aus Sauvignon Blanc bestehenden Weins Blanc Fumé de Pouilly lautet. Die Klassifizierung geht auf das Jahr 1937 zurück und zählt damit zu den ältesten in Frankreich. Die Bezeichnung „Blanc Fumé“ verdankt der Wein sowohl der hübschen, an Rauch erinnernden Farbe seiner reifen Trauben als auch seinem einzigartigen Feuerstein-Aroma.

**Rebsorte :**

Sauvignon Blanc 100%.

**Terroirs :**

Tonkalk und Kimmeridge-Mergel.

**Technische Daten zur Weinbereitung :**

Langsame Pressung, thermoregulierte Weinbereitung bei 18 °C bis 20 °C. Vor der Abfüllung sechsmonatiger Hefeausbau.

**Sensorik :**

Blassgelbe Robe mit kristallblauen Reflexen. Das Bukett offenbart mineralische Noten, der Gaumen besitzt ein hervorragendes Gleichgewicht von Säure und Alkoholgehalt. Diesen Sauvignon Blanc prägen fast schon saline Noten, eine guter Struktur voller Spannung sowie eine wunderbare Länge am Gaumen.

**Wein und Speisen :**

Spargel mit Sahnesoße, Thunfisch-Carpaccio, Garnelen vom Grill.

**Trinktemperatur :**

11°C

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURNAI - ANJOU - MUSCADET