



## Pouilly-Fumé Demoiselle JS-150 - 2022 - 37.5 cl

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Pouilly Fumé

Vol & elegant

*Pouilly-Fumé op Kimmeridge-mergel: floraal, jodium-fris, gevierd Jurassisch terroir.*

### Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Stralend goud. Florale neus van acacia-bloesem en mariene frisheid, met fijne jodium-hints van het Jurassische terroir.	Rond en intens in de mond, met rijpe mandarijn, gebak en subtiele houttoets.	Jodium-getekende afdrank die de complexiteit van Saint-Laurent-l'Abbaye laat schitteren.

Aanbevolen bij: Wit vlees Visgerechten Gevogelte

### Wijndetails

WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Pouilly Fumé
DRUIVENSOORT	Sauvignon Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	37.5 cl
SCHENKTEMPERATUUR	12–14°C
BEWAARPOTENTIEEL	6–8 jaar
OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

KARAKTER	Floraal, Complex, Mineraal
CERTIFICERING	Duurzaam

## Stijl & vinificatie

100% Sauvignon Blanc op Kimmeridge-mergel in Saint-Laurent-l'Abbaye, historische bakermat van Pouilly-Fumé. In bio-conversie. Vergisting 85% op roestvrij staal en 15% op Tronçais-eikenfust. 12 maanden op fijne lies.

## Verhaal van deze wijn

### Pouilly-Fumé JS-150, Kimmeridgian Marls, jaargang 2022

JS-150 (voorheen 'La Demoiselle de Bourgeois') is de Pouilly-Fumé op Kimmeridge-mergel in Saint-Laurent-l'Abbaye, de historische bakermat van de appellatie. De naam staat voor 'Jurassic Superior 150 million years'. Een florale Pouilly-Fumé met acacia en mariene nuances, een ronde mond met rijpe mandarijn en pâtisserie-toetsen, en een lange jodium-getekende afdronk.

## Herkomst en terroir

De wijnstokken groeien op de Kimmeridge-mergel van Saint-Laurent-l'Abbaye, de historische bakermat van de Pouilly-Fumé. Deze mergel bestaat uit klei en oester- en mossselfossielen uit het Jurassische tijdperk. In biologische conversie.

## Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Sauvignon Blanc
- **Lijn:** Pouilly-Fumé, terroir Kimmeridge-mergel
- **Wijnbouw:** In biologische conversie, manuele oogst, strenge selectie
- **Vinificatie:** zorgvuldige selectie en zachte persing voor het aromatische potentieel. Alcoholische gisting voor 85% op thermogereguleerde roestvrijstalen tanks en 15% op Tronçais-eikenfust
- **Élevage:** 12 maanden op fijne lies, gevolgd door een rustperiode en bottelen in het vroege voorjaar

## Aanbevolen bij

Een grote wijn die bij talloze gerechten past: wit vlees en vis. Gestoomde rog met spinaziescheuten in pittige jus of een gevogeltesuprême uit vrije uitloop met aardappelgalette laten de cuvée tot zijn recht komen.

*Jaargang 2022 leverde rijpe, evenwichtige wijnen met aromatische diepgang en behoud van frisheid.*

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco