



## Pouilly Fumé - 2023 - 37.5 CL

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Pouilly Fumé

Fris & mineraal

*Pouilly-Fumé op klei en kalksteen: frisse florale neus en vuursteenrijke afdronk.*

### Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Helder geel. Citrus, geelvruchtig fruit en kiwi met fijne vuursteen-toetsen.	Fris, geconcentreerd en elegant in de mond, met citrus, kruidige aroma's en mineraal accent.	Lange, minerale afdronk waarin de Sauvignon Blanc-knapperigheid blijft schitteren.

Aanbevolen bij: Visgerechten Wit vlees Geitenkaas

### Wijndetails

JAAR	2023
WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Pouilly Fumé
DRUIVENSOORT	Sauvignon Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	37.5 cl
SCHENKTEMPERATUUR	10–12°C
BEWAARPOTENTIEEL	2–4 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
KARAKTER	Fris, Mineraal, Elegant
CERTIFICERING	Conventioneel

## Stijl & vinificatie

100% Sauvignon Blanc op klei en kalksteen-heuvels van Pouilly-Fumé. Zachte persing, statische klaring 24 uur, lange koude vergisting op roestvrij staal 15-18°C en 5 tot 6 maanden op fijne lies voor concentratie en elegantie.

## Verhaal van deze wijn

### Pouilly-Fumé Blanc Fumé, Clays & Limestone, jaargang 2023

De klassieke Pouilly-Fumé van het huis is een Sauvignon Blanc met een frisse, florale neus en verfijnde aroma's van rijpe citrus, kiwi en eucalyptus, met een typisch aanhoudende vuursteenrijke finale.

## Herkomst en terroir

De wijnstokken groeien op de klei- en kalksteen-heuvels van de Pouilly-Fumé-appellatie. Het terroir van kalksteenrotsen geeft deze Pouilly-Fumé zijn karakteristieke minerale profiel. Lage rendementen om concentratie en terroir expressie te bevorderen.

## Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Sauvignon Blanc
- **Lijn:** Pouilly-Fumé, terroir klei-kalksteen
- **Wijnbouw:** manuele oogst, lage rendementen
- **Vinificatie:** zachte persing, statische bezinking gedurende 24 uur, lange alcoholische gisting op lage temperatuur in thermogereguleerde roestvrijstalen tanks tussen 15 en 18°C
- **Élevage:** 5 tot 6 maanden op fijne lies voor het bottelen

## Aanbevolen bij

Past wonderwel bij schaal- en schelpdieren, vis en wit vlees of geitenkaas. Een tarbot met spinazie en feta of Crottin de Chavignol met geroosterde sesamzaadjes laten de cuvée tot zijn recht komen.

*Jaargang 2023 was zonnig en evenwichtig in de Loire, wat deze cuvée extra rondheid en sappig fruit meegeeft.*

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco