



Pouilly Fume Demoiselle JS-150 - 2023 - 75 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

JAAR	2023
WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Pouilly Fumé
DRUIVENSOORT	Sauvignon Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	12-14°C
BEWAARPOTENTIEEL	6-8 jaar
OOGST	Manueel



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

SLUITING FLES	Kurk
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 2023

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 mossel-fossielen 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 2023 was zonnig en evenwichtig in de Loire, wat deze cuvée extra rondheid en sappig fruit meegeeft.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco