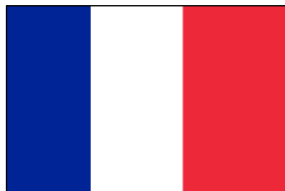


Pouilly Fumé “PRÉDILECTION”

Domaine Jonathan Didier Pabiot

Loire - France



*Jonathan Pabiot is zonder twijfel de nieuwkomer uit Pouilly Fumé. Hij zet het werk van vader Didier voort en gaat meteen een stap verder. Pure raszuivere Sauvignon Blanc van zeer hoog niveau, **volledig biodynamisch gemaakt**. Sommigen beschrijven hem als “de nieuwe Dageneau”.*

Land van herkomst : Frankrijk

Appellatie : A.O.P. Pouilly Fumé - Loire

Druiven : 100 % Sauvignon Blanc

Terroir : De wijngaard is gelegen op “Les Loges”, het hoogst gelegen gebied in Pouilly Fumé, Op een bodem van hoofdzakelijk kalk.

Vinificatie : Gisting op lage temperatuur in beton. Nadien lagering gedurende 12 maanden op fijne droesem (“sur lie”). Volledig handmatig geplukt, opbrengst van 25 hl/ha.

Kleur : Licht geel

Neus : Zeer complexe neus met delicate aroma's van witte amandelen, sinaasappelschil, vers exotisch fruit zoals limoen, pompoeloes en ananas met de typische ziltige toets.

Stijl & Smaak : Volle minerale aanzet met mooi versmolten zuren. Uiterst verfijnde afdronk

Gastronomie : Schaal en schelpdieren. Rijke visgerechten. Gevogelte en kalf

Bewaarpotentieel : Tot 4 jaar

Sluiting : Kurk



Visit the Quality Wines “Wine Shop”

Vooruitgangstraat 3D - 8630 Veurne (tegenover Pepsico)

Op Donderdag & Vrijdag van 14 tot 18 uur

Op Zaterdag van 9.30 tot 12.30 en van 14 tot 17 uur

Daarbuiten op afspraak:

Tel: +32 58 52 26 54

info@qualitywines.be

www.qualitywines.be