



Domaine Serge Dagueneau et Filles, Pouilly-Fumé "Clos des Chaudoux"

2023 AC

Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Loire
Producteur	Domaine Serge Dagueneau et Filles
Taille de la bouteille	75cl
Cépage	Sauvignon Blanc
Apéritif & hors d'oeuvres	Moules et fruits de mer, Poisson fumé
Plats principaux	Plats de poisson élégants
Artikelnummer	2871023

Weinbeschrieb

Das Top Produkt der Domaine Serge Dagueneau, der Pouilly-Fumé „Clos des Chaudoux“, begeistert mit einer unglaublichen Aromatik und einer wunderbaren Eleganz. Mit dem Ausdruck „Blanc Fumé“, die regionale Bezeichnung für Sauvignon Blanc, unterstreichen die Winzer, dass die Weine aus dieser ursprünglichen Region sich nicht mit den Sauvignon Blanc vom Rest der Welt vergleichen lassen.

Der „Clos des Chaudoux“ wird für einige Stunden auf den Traubenschalen mazeriert, wobei zusätzliche aromatische und mineralische Komponenten extrahiert werden und einen sehr komplexen und finessenreichen Wein entstehen lassen. In der Nase zeigen sich Aromen von Marmelade, Trockenfrüchten sowie Honig. Am Gaumen ist er vollmundig, rund und kraftvoll mit einer schönen Mineralität. Ein hervorragender Essensbegleiter, der dank seiner Struktur und Güte ein hohes Alterungspotential aufweist.

Domaine Serge Dagueneau et Filles

Serge Dagueneau leitet zusammen mit seinen beiden qualitätsbesessenen, in Önologie ausgebildeten Töchtern, eine traditionelle Familiendomäne. Er besitzt mehrere Lagen auf den verschiedenen Böden des Pouilly-Fumé-Gebietes, dem Ursprungsgebiet der Sauvignon Blanc Traube. Durch den Verschnitt der Trauben aus verschiedenen Lagen hat Serge Dagueneau die Möglichkeit, deren unterschiedliche Charakteristiken in einer Cuvée zu vereinen. Seine Weine sind ausgewogen, fein nuanciert und besitzen viel Ausdrucksstärke. Typisch für diese Region sind die Mineralität und die vegetalen Noten in den einzelnen Weinen.