

Domaine Gerard Fiou – Pouilly Fumé – Cuvée Autochtone | Pouilly Fumé Frankrijk (LOIRE) – 2025

Domein

Dom. Gerard Fiou

Domaine Gérard Fiou, gelegen in Saint-Satur (Sancerre) kent een lange (familie)geschiedenis. Het werd destijds gesticht door de voorouders van Gérard Fiou en is op heden nog steeds in handen van dezelfde familie. Florent Bourgeois is de man die momenteel de touwtjes van het 10 hectare tellende domein in handen heeft. Alle wijngaarden staan op uitsluitend silex ondergrond. Een expressief terroir dat prachtige Sancerre en Pouilly-Fumé voortbrengt!

Vinificatie

De wijnstokken zijn aangeplant op een kalkhoudende kleigrond en hebben een leeftijd van 25 tot 45 jaar. Na de oogst vindt achtereenvolgens een zachte persing, een bezinking van het sap en een vergisting van de wijn in roestvrijstalen (15-18°C) plaats. Daarna rijpt de wijn nog 5 maanden verder op zijn fijne droesem.

Smaak

Deze charmante en expressieve wijn onderscheidt zich door een harmonieus samenspel van fruitige en florale aroma's aangevuld met subtiele rokerige toetsen. Het typische karakter van de Sauvignon Blanc zit in de elegante combinatie van aromatische fruitigheid en verfijnde frisheid, samen mooi in balans. In de mond toont de wijn een aangename rondheid en structuur, met toch een aanwezige fraîcheur en een lange, persistente afdronk.

Gerechten

Kaas - geitenkaas | Vis - Tarbot | vis - mousse | Asperges

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 7-10 °C

Smaakprofiel: Aromatisch fris

