

## **Domaine Gerard Fiou – Pouilly Fumé – Cuvée Autochtone | Pouilly Fumé Frankrijk (LOIRE) – 2023**

### **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 verleidelijke wijn heeft een bloemig en rokerig karakter dat bijdraagt tot de harmonie van deze wijn. Zijn typische karakter komt tot uiting in zijn elegantie, fruitigheid en persistentie.

### **Gerechten**

Kaas - geitenkaas | vis - mousse | Asperges | Vlees - wit

### **Algemene info**

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Aromatisch fris

