

Domaine Fiou Pouilly Fumé | BIO

Proefnotitie: De bloemige en gerookte aroma's domineren in de neus. Het verblijf van de wijn op de fijne gistsporen resulteert in een bijzonder complexe wijn met kracht en finesse.

Specificaties:

Producent Domaine Gerard Fiou
Druivensoorten 100% sauvignon blanc
Land van herkomst Frankrijk
Streek / Gebied Loire
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 13%

Smaakprofiel: Kracht, finesse, bloemig

Vinificatie: De druiven hebben gerijpt op bodems van klei en kalksteen. De fermentatie vindt plaats op INOX tanks, waarna het sap 5 maanden rijping 'sur lie' heeft ondergaan.

Wijn & spijs: Schelpdieren, vis, wit vlees, geitenkaas.

Awards: **16/17 pnt. – Perswijn.** "Rijp sauvignonfruit, gras en bloemen. Vol, heeft kracht, ook lengte."

Achtergrondinformatie: Het familiedomein Gerard Fiou wordt al generaties van vader op zoon doorgegeven. Florent Bourgeois bewerkt nu de 10 ha wijngaarden die voornamelijk zijn aangeplant op de bijzonder rijke 'silex' (vuursteen) bodem in de omgeving van Saint-Satur. Dit exceptionele terroir levert een optimale rijping aan de druiven door de zonnewarmte op te slaan en deze warmte in de nacht gelijkmatig af te geven. Onder leiding van Florent is het gehele domein biologisch gecertificeerd. Sinds enkele jaren werkt Domaine Fiou nauw samen met de grootmeester van de Sancerre en Pouilly, de familie Bourgeois.

Pouilly-Fumé (niet te verwarren met Pouilly-Fuissé) is gesitueerd aan de overzijde van Sancerre aan de Loire. Evenals Sancerre behoort Pouilly-Fumé ook tot de bekendste wijnen van de Loire. De wijnen onderscheiden zich door een vettig karakter.

