



## Domaine Thibault Pouilly-Fumé

Loire, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** In Pouilly-Fumé heerst een koel klimaat met een matige zonnewarmte. De bodems bestaan uit kalksteen (Caillottes) en mergel (Terre Blanche).

**VINIFICATIE:** De druiven worden gefermenteerd op roestvrij staal, om de frisse structuur optimaal te behouden.

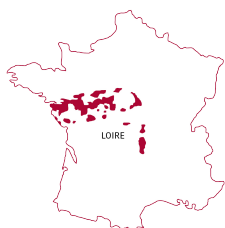
**DRUIVEN:** sauvignon blanc

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,00%

**GEUR & SMAAK:** Een wijn met fonkelend lichte strogele kleur en een stuivend bouquet met de kenmerkende geuren van citrusfruit en groene appel.

**SERVEERSUGGESTIE:** Als aperitief of aan tafel bij vis, schelp- en schaaldiergerechten.

**WEETJE:** De wijngaarden van de familie Dezat kenmerken zich door een dikke laag vuursteen, ook wel silex genoemd en daarmee maak je echte terroirwijnen. Silex kun je waarnemen in de wijn door het minerale karakter.



De familie Dezat is één van de oudste wijnbouwfamilies van de Sancerre-streek die al sinds 1550 wijn verbouwen. Heden ten dage wordt Domaine Thibault geleid door Firmin Dezat. Firmin Dezat volgt zijn vader André Dezat op, een leidende figuur in de ontwikkeling en promotie van Sancerre-wijnen sinds 1948. In de loop der jaren kocht André er telkens lapjes land bij en groeide het familiebedrijf uit tot een wijndomein met drieëntwintig hectare in Pouilly Fumé, Sancerre en Menetou-Salon. Van die drieëntwintig hectare liggen er acht in Pouilly-Fumé. De wijngaarden zijn naast sauvignon blanc ook beplant met fumé blanc. De bodem van Pouilly-Fumé, bestaand uit kimmeridge mergel, harde kalksteen en vuursteen, zorgt voor die unieke, kenmerkende mineraliteit in de wijnen. Ieder jaar weer weet Domaine Thibault opnieuw de aandacht te trekken van liefhebbers van de betere Pouilly-Fumé.