

Cuvées EXQUISES
Gemme Océane

Pouilly-Fumé
AOC Pouilly-Fumé contrôlée

Domaine
**LANDRAT
GUYOLLOT**
Delicate *Creation*
MADE IN LOIRE, FRANCE



Steckbrief

Rebsorte : Sauvignon Blanc, in der Region auch "Blanc Fumé" genannt
Alkohol : 12,5% vol.
Rebfläche : 0,9 ha
Bodenformation : Kimmeridge-Mergel-Böden oder "terres blanches"
Produktion : 6000-7000 Flaschen
Weinbereitung : temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank nach Vorklärung der Moste durch Kältsedimentation. Ausbau auf den Feinhefen.
Lagerpotenzial : 4 bis 6 Jahre
Serviertemperatur : 10 bis 12 °C

Das Geschmacksbild...

Rassig, elegant, filigran und finessenreich sind diese Weine zugleich außerordentlich feminin mit einer reichen Palette fein nuancierter Aromen. Im Bouquet zuerst blumig-frische Noten von weißen Blüten, Akazien- und Holunderblüten, Weißdorn, manchmal auch Anklänge von Iris und Narzissen, dann werden nach und nach die fruchtigen Aromen spürbar (Grapefruit, Weinbergspfirsich). Auch der Gaumen verführt mit duftigen Fruchtaromen (Pomelos, Clementinen) und der für Pouilly-Fumé so charakteristischen Balance von Geschmeidigkeit und Frische.

Ein zartes "Juwel der Ozeane" – ein unwiderstehlicher Charmeur für Nase und Gaumen.

Gemme, Edelstein, Juwel... die Geschichte eines Terroirs

Dieser Weinberg ist ein wahres Juwel der Gemeinde Pouilly-sur-Loire. In perfekter Ausrichtung wachsen die Reben hier weit oben am Hang auf Kimmeridgeböden mit hohen Anteilen an verwittertem Mergel, den "terres blanches" (weiße Erde) und Muschelkalk, den Geologen, wegen seiner kommaförmigen fossilen Austernschalen auch "Nanogyra virgula" nennen... urzeitliche Erinnerungen daran, dass unsere Region vor vielen Millionen Jahren unter dem Meer lag.

Die kaum wasserdurchlässigen Böden, die sich nur langsam erwärmen, bringen herausragende Weine hervor. Ein wenig Geduld braucht es allerdings, bis diese in ihrer Jugend oft recht verschlossenen Qualitäten sich öffnen. Doch dafür wird das Warten nach rund zwölf Monaten der Reife mit großen Weinen von einzigartiger Fülle und Eleganz belohnt!

Das kleine Plus... PERFEKTE BEGLEITER

für glückliche Momente zu zweit oder unter Freunden. Aber auch ein elegantes Geschenk für uns selbst – um es mit anderen zu teilen!

Speisenempfehlung

"Gemme Océane" ist bei allen besonderen Anlässen in seinem Element – am liebsten zu feinen Fischgerichten, wie Dorade mit Orange, Seeteufel, Steinbutt, Flusskrebssalat mit Zitrusfrüchten, Kaiserbarsch u.v.m.

Domaine LANDRAT-GUYOLLOT

16 rue du Mont Beauvois, « Les Berthiers », Saint-Andelain, 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France
Tel : +33 (0)3 86 39 11 83. - Fax : +33 (0)3 86 39 11 65 - www.landrat-guyollot.com