

# Pouilly-sur-Loire 2021

## Domaine des Fines Caillottes

Fils et petit-fils de Jean Pabiot,  
Alain et Jérôme exploitent le Domaine des Fines Caillottes.



Afin de récolter nos raisins à parfaite maturité pour l'expression aromatique fruitée et la bonne structure des vins, nos vignes sont conduites en développement durable : parfois avec enherbement dans le milieu du rang sinon travail du sol, les engrais sont organiques (souvent fumier), vendanges en vert et effeuillage sont effectués quand nécessaire.



**Cépage :** Chasselas

### **Terroirs**

Terroir argilo-calcaire, à proximité du village des Loges, cette parcelle de Chasselas a été plantée en 1925 par Gaston Pabiot.

### **Environnement**

Le Domaine est certifié Terra Vitis (pour le respect de l'environnement, des hommes et des vins produits) et Haute Valeur Environnementale (pour le respect de la biodiversité et la diminution des intrants).



### **Vinification**

Tout est mis en oeuvre pour exhaler les arômes fruités typiques du chasselas : amandes fraîches, fleurs, agrumes, kiwi...

Macération pelliculaire avant pressurage très en douceur et fermentation à température régulée (16-20°C) en cuve inox.

Mise en bouteilles au printemps qui suit la récolte.

### **Accords**

Il accompagne judicieusement le casse-croûte entre amis. Il s'apprécie pleinement avec les apéritifs, les entrées, les poissons, et les fromages tendres...

### **Service**

Servir à environ 10-12°C.

Prêt à boire, à déguster dans les 2 ans suivant la récolte.

### **Dégustation**

Nez très ouvert de fleurs et de fruits à coques (amande fraîche...). La bouche est tendre, ronde et très élégante avec des arômes d'agrumes et d'amande, se prolongeant sur une belle finale légèrement saline.