

Domaine des Fines Caillottes

Cuvée Séduction 2022

Pouilly-Fumé

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. Notre démarche en développement durable est certifiée Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale.



Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs

Cette cuvée est issue de nos meilleurs terroirs argilo-calcaires, à proximité du village des Loges (caillottes, marnes kimméridgiennes).

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

Le POUILLY-FUMÉ "Cuvée Séduction" est élevé presque une année sur lies, avec bâtonnages deux fois par semaine pour permettre un contact constant entre le vin et ses lies. Celles-ci vont lentement, par autolyse, apporter richesse, soyeux, et développer l'intensité aromatique, sans que jamais le bois dans lequel cette cuvée est vinifiée ne domine le vin.

Accords

La Cuvée Séduction fait merveille avec les plats en sauce (poissons, viandes blanches, volailles), plats épicés (par exemple curry de poisson ou d'agneau), escalopes à la crème, foie gras poêlé...

Service

Servir à environ 12°C.

Prêt à boire, à déguster dans les 10 ans suivant la récolte.

Cuvée Séduction 2022

Belle robe or pâle. Son nez élégant aux arômes toasté et beurré laisse entrevoir une belle richesse à la dégustation. En bouche, le fruit sur des notes d'orange confite, se révèle en premier. Les notes briochées viennent ensuite construire toute la complexité aromatique du vin tout en lui laissant une certaine fraîcheur. Sa longueur, orientée sur l'amande fraîche, vient terminer la dégustation.