

Jean Pabiot et Fils

Les chantebines

2012



Prix d'Excellence



Parée de sa robe cristalline, cette cuvée possède un superbe potentiel de vieillissement. Au nez, une élégance naturelle associée à une minéralité s'exprime. La bouche est marquée par une acidité crayeuse très fine et qui laisse penser à un beau devenir. Soyez donc patient !

☛ Pabiot Jean SARL

9, rue de la Treille

Les loges

58150 Pouilly-sur-Loire

☎ 03 86 39 10 25

☎ 03 86 39 10 12

info@jean-pabiot.com

12,50 €

Œnologue parrain :

Fabrice DOUCET

Jean Pabiot et Fils

Domaine des fines caillottes 2012



Prix d'Excellence



L'alchimie entre le sol et le cépage a ici merveilleusement bien fonctionné. Le nez et la bouche sont marqués par les arômes typiques du sauvignon blanc, notamment les agrumes. L'attaque est souple et laisse place à des notes beurrées. Un beau travail, tout en délicatesse, qui respecte la matière première.

☛ SCEA Pabiot Jean et Fils

9, rue de la Treille

Les Loges

58150 Pouilly-sur-Loire

☎ 03 86 39 10 25

☎ 03 86 39 10 12

info@jean-pabiot.com

9,70 €

Œnologue parrain :

Fabrice DOUCET

Jean Pabiot et Fils

Prestige des fines caillottes 2012



Prix des Vinalies

Le nez et la bouche de cette cuvée sont marqués par les agrumes tels que le pamplemousse, mais également par une légère pointe végétale comme l'asperge qui n'est pas là pour déplaire. Un vin tonique, idéal à déguster sur un fromage de chèvre ou une volaille en sauce. Un vin flatteur, sans exubérance.

☛ SCEA Pabiot Jean et Fils

9, rue de la Treille

Les Loges

58150 Pouilly-sur-Loire

☎ 03 86 39 10 25

☎ 03 86 39 10 12

info@jean-pabiot.com

12,30 €

Œnologue parrain : Fabrice DOUCET