

# Domaine des Fines Caillottes

## Pouilly-sur-Loire 2023

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 :** 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

Pouilly-sur-Loire 2023 :

Une robe claire mais brillante qui laisse présager un bel éclat en bouche. Son nez caractéristique du chasselas aux notes florales, d'agrumes et de fruits secs révèle une belle finesse. Sa bouche tendre rappelle les arômes de fleurs blanches avant que la fraîcheur des agrumes n'apparaisse. Sa finale aux notes d'amandes permet une belle longueur.