

# AOP - AOC Pouilly-Fumé

## DOMAINE DES FINES CAILLOTES Blanc 2013

9,90 €



Si ce 2013 nous était conté, les premières phrases s'attacheraient à décrire une robe cristalline d'un jaune or assez soutenu. Puis un second paragraphe ferait l'éloge d'un nez intense et typé de sauvignon blanc, mêlant arômes de buis, de fruits exotiques et de bourgeon de cassis, dans un tourbillon de minéralité. Enfin, les dernières pages mettraient l'accent sur une bouche d'une belle jeunesse marquée par les arômes du cépage et offrant une belle longueur. En guise de conclusion, nous pourrions qualifier ce 2013 de franc, complexe et harmonieux.



**Pabiot Jean et Fils SCEA** 9, rue de la Treille - Les loges 58150 Pouilly-sur-Loire

Tel. 03 86 39 10 25 Fax. 03 86 39 10 12 [info@jean-pabiot.com](mailto:info@jean-pabiot.com)

Œnologue parrain : **Fabrice Doucet**

## LES CHANTEBINES Blanc 2013

12,80 €



D'un joli jaune clair constellé d'intenses reflets verts, la robe de ce 2013 préfigure un vin d'exception. Son nez témoigne d'une belle minéralité et d'une intensité aromatique bucolique évoquant l'herbe coupée.

À la frontière entre rondeur et fraîcheur, sa bouche est soutenue par une attaque ample qui s'inscrit dans une douce harmonie empreinte de complexité. La dégustation se termine en beauté grâce à une finale marquée d'une pointe d'amertume.



**SARL Jean Pabiot** 9, rue de la Treille Les Loges 58150 Pouilly-sur-Loire

Tel. 03 86 39 10 25 Fax. 03 86 39 10 12 [info@jean-pabiot.com](mailto:info@jean-pabiot.com)

Œnologue parrain : **Fabrice Doucet**

## PRESTIGE DES FINES CAILLOTES Blanc 2012

12,50 €



Limpide et cristalline, la robe or pâle de ce 2012 cède la place à un nez expressif et original harmonisant le bourgeon de cassis avec la rose. Tout l'attrait de la bouche réside dans ses arômes dominants de mangue mûre mêlés de touches truffées, le tout enveloppé d'onctuosité.

Un vin mûr à la finale chaleureuse.

**Pabiot Jean et Fils SCEA** 9, rue de la Treille - Les loges 58150 Pouilly-sur-Loire

Tel. 03 86 39 10 25 Fax. 03 86 39 10 12 [info@jean-pabiot.com](mailto:info@jean-pabiot.com)

Œnologue parrain : **Fabrice Doucet**