

POUILLY-FUMÉ

Domaine des Fines Caillottes 2025

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.

Fruité

Frais

Minéral



LA VINIFICATION

Cépages : 100% Sauvignon Blanc

Terroir : Caillottes, marnes Kimméridgiennes et silex.

Garde : 5 ans.

Degré d'alcool : 13.5% Vol.

Vinification : Macération pelliculaire partielle, débourage serré pour plus de finesse, maîtrise des températures de fermentations, élevage sur lies (avec remontages 2 à 3 fois par semaine) pendant 3 mois.

Élevage : 6 mois en cuve inox.

LA DEGUSTATION



Belle robe Or pâle.



Nez très expressif autour de notes florales (Lilas blanc) et des fruits blancs (pêche) et fruits exotiques (ananas).



Avec ces mêmes arômes, on découvre une bouche riche, minérale, légèrement crayeuse et une finale saline très élégante.



Fruits de mer, poissons (grillés ou en sauce), sushis, volailles, viandes blanches et fromages, notamment de chèvre...
Servir à environ 12°C.

NOS ENGAGEMENTS



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).



NOS RÉCOMPENSES

Médaille d'or au Concours Général Agricole 2026

Médaille d'or au Concours Feminalise 2026

1 Etoile au Guide Hachette 2027



Formats disponibles :

37,5cL, 75cL, 150cL



+33 (0) 3 86 39 10 25



info@jean-pabiot.com



www.jean-pabiot.com



9 rue de la Treille, Les Loges, 58150 Pouilly-Sur-Loire, France