

Pouilly-Fumé 2020

Domaine des Fines Caillottes

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.



Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Caillottes, marnes Kimméridgiennes et silex.

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

En cuve inox, macération pelliculaire partielle, débourage serré pour plus de finesse, maîtrise des températures de fermentations, élevage sur lies.

Accords

Le Pouilly-Fumé "Domaine des Fines Caillottes" est délicieux seul, à l'apéritif par exemple, Il accompagne à merveille les fruits de mer, poissons (sushis, grillés ou en sauce), volailles, viandes blanches et les fromages notamment de chèvre...

Garde et service

Prêt à boire, à déguster dans les 5 ans suivant la récolte.
Servir à environ 12°C.

Dégustation

« Un vin croquant, de belle fraîcheur que ce 2020 intensément parfumé de fruit de la passion, de pêche, de poire et de fleurs blanches. Souple, il emplit le palais de sa rondeur qui évoque à un dégustateur une mousse de fruit. La fraîcheur et une agréable amertume finale apportent du relief. »

Commentaire du Guide Hachette 2021 – 1 étoile

Médaille d'or au concours FEMINALISE 2021

Médaille d'argent au concours mondial du Sauvignon 2021