



De Louis Pabiot et ses six quartiers de vignes (1,2 ha), à la fin du XIX<sup>e</sup>s., jusqu'à Alain et son fils Jérôme, on compte cinq générations. Produite à partir des plus vieilles vignes du domaine, cette cuvée livre un bouquet intense et complexe mariant l'iris, le buis, le fruit mûr (exotique, coing), le grillé et la minéralité. Le palais n'est pas non plus avare de sensations, offrant rondeur et vivacité, finesse et persistance sur le fruit. À garder un peu avant de servir sur des langoustines rôties au beurre. Très fruitée et disponible, la **cuvée principale 2010 (8 à 11 € ; 127 000 b.)** décroche une étoile.

🗝️ Jean Pabiot et Fils, 9, rue de la Treille, Les Loges, 58150 Pouilly-sur-Loire, tél. 03.86.39.10.25, fax 03.86.39.10.12, info@jean-pabiot.com

✓ 🍷 t.l.j. 8h-12h 14h-18h; sam. dim. sur r.-v.