Domaine des Fines Caillottes

Cuvée Séduction 2019 Pouilly-Fumé

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: Sauvignon Blanc

Terroirs

Cette cuvée est issue de nos meilleurs terroirs argilo-calcaires, à proximité du village des Loges (caillottes, marnes kimméridgiennes).

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).

TERRA VITIS

Vinification

Le POUILLY-FUME "Cuvée Séduction" est élevé presque une année sur lies, avec bâtonnages deux fois par semaine pour permettre un contact constant entre le vin et ses lies. Celles-ci vont lentement, par autolyse, apporter richesse, soyeux, et développer l'intensité aromatique, sans que jamais le bois dans lequel cette cuvée est vinifiée ne domine le vin.

Accords

La Cuvée Séduction fait merveille avec les plats en sauce (poissons, viandes blanches, volailles), plats épicés (par exemple curry de poisson ou d'agneau), escalopes à la crème, foie gras poêlé...

Service

Servir à environ 12°C.

Prêt à boire, à déguster dans les 10 ans suivant la récolte.

Dégustation

"Robe brilant jaune d'or pâle, reflets verts. Nez de fruits blancs et d'agrumes, touches de vanille. Attaque en bouche minérale et fruitée, discrètes notes boisées. Evolution sur des notes gourmandes de fruits mûrs. Grande tension en finale. Elégant."

Commentaire du Guide Gilbert et Gaillard 2021 Médaille d'Or "Gilbert et Gaillard" 2021 (91/100)