

POUILLY-SUR-LOIRE

Domaine des Fines Caillottes 2024

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.

Floral

Fruité

Minéral



LA VINIFICATION

Cépages: 100% Chasselas

Terroir : Argilo-calcaire. Vignes plantée en 1925 par Gaston Pabiot.

Garde : 2 ans.

Degré d'alcool : 12% Vol.

Vinification : Macération pelliculaire avant pressurage très en douceur et fermentation à température régulée (16-20°C).

Mise en bouteilles au printemps qui suit la récolte.

Élevage : 6 mois en cuve inox.

LA DEGUSTATION



Belle robe claire mais brillante.



Nez caractéristique du chasselas aux notes florales, d'agrumes et de fruits secs qui révèle une belle finesse.



Bouche tendre qui rappelle les arômes de fleurs blanches avant que la fraîcheur des agrumes n'apparaisse. Sa finale aux notes d'amandes permet une belle longueur.



Accompagne judicieusement le casse-croûte entre amis. Parfait avec les apéritifs, les entrées, les poissons, et les fromages tendres. Servir à 10-12°C.



Format disponible :

75cL

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).



+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