



Jean Pabiot et Fils

PROPRIÉTAIRES - VITICULTEURS

POUILLY-FUMÉ

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.

Fruité

Frais

Minéral



LA VINIFICATION

Cépages: 100% Sauvignon Blanc

Terroir : Caillottes, marnes Kimméridgiennes et silex.

Garde : 5 ans.

Degré d'alcool : 12.5% Vol.

Vinification : Macération pelliculaire partielle, débourbage 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 jaune pâle.



Nez très expressif autour des agrumes et des fruits jaunes (pêche, orange sanguine...).



Avec ces mêmes arômes, on découvre une bouche riche, ample, bien équilibrée, et d'une très belle longueur.



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).

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