



ALAIN PABIOT

Les Chantebines 2024 - blanc

📍 Vallée de la Loire et Centre • Pouilly-fumé

Prix : 15 à 20 €

blanc tranquille

A boire ou garder



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2026



Vin très réussi

Alain Pabiot Les Chantebines 2024 blanc : L'avis du Guide Hachette des Vins 2026

Un pouilly d'assemblage, bien composé, sur la foi de ce nez certes jeune (fermentaire) mais dynamique, entre feuillage, fruits exotiques et citron. On retrouve cette énergie dans une bouche juteuse, droite, aux saveurs acidulées et bien salivantes en finale. Il devrait faire des étincelles sur un plateau de fruits de mer.

Jean Pabiot Et Fils : Le vigneron

Installés dans une belle demeure au pied du village des Loges, à quelques pas de la Loire, Alain Pabiot et son fils Jérôme conduisent un domaine constitué de plus de 20 parcelles sur 42 ha. Leurs pouilly-fumé, réguliers en qualité, mûrissent dans des caves souterraines plusieurs fois centenaires.