

Pouilly-Fumé, Domaine des fines caillottes, Jean Pabiot, 2017, Loire, France

Ici, après la macération pelliculaire, on a fermenté le tout par les levures indigènes en cuves inox et on a élevé le tout sur les lies fines pendant plusieurs mois pour y ajouter corps et complexité. C'est forcément plus mûr comme fruité et c'est plus long en bouche. Bel équilibre entre les fruits tropicaux, les agrumes et une légère minéralité. On peut le boire dès maintenant, mais si on veut explorer le style du Pouilly-Fumé, on peut aussi le mettre en cave pour quelques années. Cela pourrait être intéressant. (26,25\$)

