

POUILLY-FUMÉ

Cuvée Séduction 2023

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.

Brioché

Épicé

Soyeux



LA VINIFICATION

Cépages: 100% Sauvignon Blanc

Terroir : Caillottes, marnes Kimméridgiennes et silex.

Garde : 10 ans.

Degré d'alcool : 13% Vol.

Vinification : Élevé presque une année sur lies, avec bâtonnages deux fois par semaine pour permettre un contact constant entre le vin et ses lies afin d'apporter richesse, soyeux, et développer l'intensité aromatique, sans que jamais le bois dans lequel cette cuvée est vinifiée ne domine le vin.

Élevage : 18 mois en barriques

LA DEGUSTATION



Belle robe dorée brillante.



Le nez, délicatement brioché, séduit par son intensité et sa pureté. Arômes floraux, minéraux et épices douces.



En bouche, un véritable festival aromatique autour de fruits mûrs, tels que l'abricot et l'ananas, sublimés par de délicates notes de miel frais. Un vin de gastronomie



Merveilleux 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...
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).

Format disponible :
75cL



NOS RÉCOMPENSES

1 Étoile au Guide Hachette 2026



+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