

Domaine des Fines Caillottes

Kiméride 2019 Pouilly-Fumé

Fils et petit-fils de Jean Pabiot,
Alain et Jérôme exploitent le Domaine des Fines Caillottes.



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.



Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : "Kiméride" vient de Kimméridgien, époque de la formation géologique de ce terroir. Cette cuvée est une sélection parcellaire de ce terroir dont les pierres calcaires sont parsemées de fossiles (ammonites, petites huîtres...).

Nous produisons cette cuvée seulement avec les meilleurs millésimes, et excluons les raisins des jeunes vignes.

Richesse, concentration, élégance et arômes intenses de fruits mûrs caractérisent ce Pouilly-Fumé qui exprime la quintessence du Sauvignon.

Environnement

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).



Vinification

Macération pelliculaire partielle, fermentation à température régulée et élevage en cuves inox sur lies fines pendant plusieurs mois avec remontage de ces lies. Enfin, mise en bouteilles après 2 ans d'élevage.

Accords

Le Kiméride s'apprécie pleinement à l'apéritif. Il accompagne à merveille les crustacés, poissons (en sauce, fumés...), volailles, lapins, blanquette de veau, fromages tendres...

Servir à environ 12°C.

Prêt à boire dès l'achat, il se conserve facilement 7 - 8 ans.

Dégustation

"Belle robe jaune d'or clair, reflets vert pâle. Nez d'agrumes et de fruits blancs bien mûrs, touches fines d'épices. Attaque en bouche précise, gourmande. Un équilibre superbe entre la fraîcheur acidulée et onctuosité. Grande minéralité en finale. Bravo !"

Commentaire du Guide Gilbert et Gaillard (91/100 en 2021)
Médaille d'or au Concours FEMINALISE 2021