

DOMAINE DES FINES CAILLOTES

POUILLY-FUME

Jean Pabiot et Fils

Propriétaires Viticulteurs



FICHE TECHNIQUE

Terroirs : argilo-calcaires
(majoritairement)
et calcaires à silex,
en coteaux ou en terrains plats
très caillouteux (les "caillottes")

Cépage : Sauvignon

Age des vignes : 20 ans en moyenne

Responsables : Alain et Jérôme PABIOT

LE DOMAINE DES FINES CAILLOTES

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

Planté en cépage Sauvignon, le Domaine s'étend sur 30 hectares, éclatés en 30 parcelles de tailles différentes réparties sur 5 communes de l'Appellation Pouilly-Fumé. Les terroirs, principalement argilo-calcaires, sont donc variés: caillottes (pierres calcaires), marnes à petites huîtres (pierres plates fossilisées) et silex. Cette diversité de terroirs confère aux vins du domaine leur complexité aromatique.

Afin de récolter des raisins à parfaite maturité pour l'expression aromatique fruitée et la bonne structure des vins, les vignes sont conduites en développement durable : parfois avec enherbement dans le milieu du rang sinon travail du sol, les engrais sont toujours organiques (souvent fumier), vendanges en vert et effeuillage sont effectués quand nécessaire. Notre démarche en développement durable est certifiée **Terra Vitis***.

Dans le but permanent de la qualité, les raisins sont égrappés avec parfois macération pelliculaire avant leur pressurage très en douceur. Pour le respect de leur typicité, les vins fermentent principalement avec les levures indigènes, en cuves inox thermorégulées (20°C), puis sont élevés sur lies fines plusieurs mois.

Le POUILLY-FUME "**Domaine des Fines Caillottes**" est l'assemblage des vins issus de la grande diversité de terroirs et des différents âges de vignes rencontrés sur le Domaine.



"Domaine des Fines Caillottes" 2017 :

Robe or pâle, avec des reflets brillants. Nez très expressif sur des arômes d'agrumes, notamment de pamplemousse et d'orange sanguine, puis d'ananas et de fruit de la passion. Avec ces mêmes arômes, on découvre une bouche ample, bien équilibrée, légèrement saline et d'une très belle longueur.

Médaille d'or au concours FEMINALISE 2018

Médaille d'argent au MONDIAL DU SAUVIGNON 2018

ACCORDS METS-VIN - CONSEILS PRATIQUES

Le POUILLY-FUME "Domaine des Fines Caillottes" est délicieux seul, à l'apéritif par exemple. Il accompagne à merveille les fruits de mer, poissons, volailles, viandes blanches, et les fromages notamment de chèvre...

Servir à environ 10-12° C.

***Terra Vitis**, la signature de vigneron qui respectent la nature, les hommes et élaborent des vins pour le plaisir du dégustateur.