

Pouilly- Fumé 2019

Domaine des Fines Caillottes



Cépage : Sauvignon blanc

Terroirs : Caillottes, marnes kimméridgiennes et silex.

Viticulture : Ebourgeonnage et effeuillage pour une maturité optimale.

Environnement :

Nous sommes certifiés 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 :

En cuve inox, macération pelliculaire partielle, débourage serré pour plus de finesse, maîtrise des températures de fermentations, élevage sur lies.

Service :

Servir à environ 10-12°C

Garde :

Prêt à boire, à déguster dans les 5 ans suivant la récolte.

Récompense :

Médaille d'argent au Concours Mondial du Sauvignon 2020.
Médaille d'argent au concours des Feminalise 2020.

Notes de dégustation :

Nez très expressif sur des arômes d'agrumes et de fruits exotiques (pamplemousse rose, pêche, mangue...). Avec ces mêmes arômes, on découvre une bouche riche, ample, bien équilibrée, légèrement saline et d'une très belle longueur.

Accords :

Le Pouilly-Fumé "Domaine des Fines Caillottes" est délicieux seul, à l'apéritif par exemple, Il accompagne à merveille les fruits de mer, poissons (sushis, grillés ou en sauce), volailles, viandes blanches et les fromages notamment de chèvre...

Pouilly- Fumé 2019

Domaine des Fines Caillottes



Grape Variety : Sauvignon blanc

Terroirs : Caillottes, marnes kimméridgiennes et silex.

Viticulture : Debudding and thin out the leaves for optimal maturity.

Environment :

We are certified Terra Vitis (for the respect of the environment, Men and wines produced) and High Environmental Value (for the respect of the biodiversity and the reduction of the inputs).



Winemaking :

In stainless steel tanks, with partial skin maceration, strong settling for fineness, control of fermentations temperatures and aging on lees.

Service advice :

Serve at about 10-12°C.

Keep :

Ready to drink, to be drink within 5 years of harvest.

Awards :

Silver medal at the Sauvignon World Competition 2020.
Silver medal at the Competition Feminalise 2020.

Tasting notes :

Very expressive nose with aromas of citrus and exotic fruits (pink grapefruit, peach, mango...). With these same aromas, we discover a rich mouth, with a good freshness, fullbodied, well balanced, slightly saline and a very nice length.

Food and wine match :

The Pouilly-Fumé « Domaine des Fines Caillottes » is delicious on its own, as an aperitif for example. It goes wonderfully well with seafood, fish (sushi, grilled or in sauce) poultry, white meat and certain cheeses, particularly goats' ...