



CUVÉE SILEX

Région : Centre val de Loire

Couleur : Blanc

Appellation : Pouilly Fumé

Cépage : Sauvignon (100%)

Cuvée : Silex

Millésime : 2021

Production : 5400 bouteilles et magnums

Alcool : 12,5 %

Potentiel de garde : dans les 2 à 8 ans



Dégustation

ŒIL : Couleur dorée, limpide.

NEZ : Sur les agrumes (citron pamplemousse), craie et des arômes de fleurs blanches, marqué par la minéralité exprimée par les arômes de pierre à fusil.

BOUCHE : Attaque franche puis bouche suave et souple. Bouquet floral et note d'agrumes puis finale sur les notes de « pierre à fusil », minérale.

Servi avec des crustacés et coquillages, il sera également très apprécié avec des poissons et viande blanche.



Une cuvée parcellaire, sur des argiles à silex.

Terroir d'exception pour un vin unique



13 route de Pouilly, 58150, Tracy-sur-Loire
03 86 26 18 41 | contact.rogerpabiot@gmail.com

www.domainerogerpabiot.fr

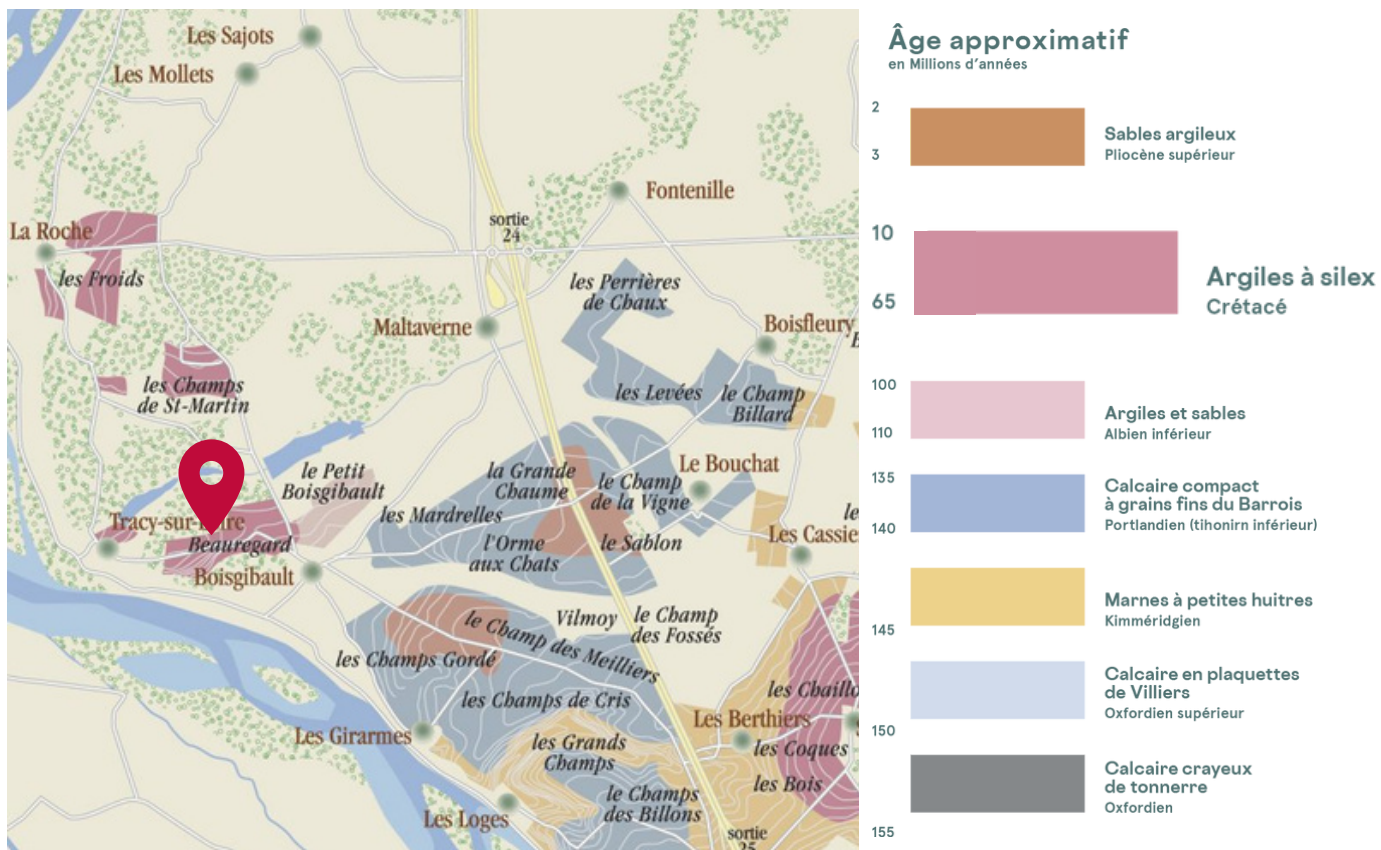


Culture de la vigne

Une seule parcelle « Beauregard » de 1.7 hectares située sur les hauts de Boisgibault à Tracy-sur-Loire.

Cette vigne de 30 ans située sur un coteau surplombe la Loire, bénéficiant d'une exposition plein sud. Plantée à 6 500 ceps par hectare et taillée en guyot poussard. La vendange est récoltée mécaniquement avec un rendement moyen de 40 hl/Ha.

Les silex confèrent les arômes typiques de « pierre à fusil » mais aussi une longévité sans pareille au vin, gardant ainsi la fraîcheur et la tension du cépage.



Ce terroir est difficile à travailler. Il est nécessaire d'avoir un peu de fraîcheur dans le sol pour pouvoir le travailler mécaniquement. Comme le reste du vignoble, le binage et les intercep nous permettent de gérer l'herbe sous le rang et de la favoriser la vie du sol.