



DOMAINE
ROGER PABIOT



COTEAU DES GIRARMES

Région : Centre val de Loire
Couleur : Blanc
Appellation : Pouilly-Fumé
Cépage : Sauvignon (100%)
Cuvée : Coteau des Girarmes

Millésime : 2021
Alcool : 12.5 %
Contenance : 37,5 cl, 75 cl, 150 cl
Potentiel de garde : de 2 à 5 ans.



Dégustation

OEIL : Couleur dorée, limpide.

NEZ : Expressif, fruité, arômes de fleurs blanches, arômes d'agrumes, légers arômes de mangue, arômes de pierre à fusil.

BOUCHE : Aromatique, souple, subtiles notes de fleurs blanches, légères notes d'agrumes, notes de « pierre à fusil », minérale, volume en bouche, bonne intensité, bonne persistance.

Il vous accompagnera à l'apéritif (idéal avec les crustacés), en plat (poisson, viande blanche) et avec le fromage (exquis avec le chèvre frais).

Le « Blanc Fumé » associe minéralité et vivacité par excellence.

Les argiles et calcaires révèlent un Pouilly-Fumé aux arômes d'agrumes et de floral. Fin, fruité et floral.

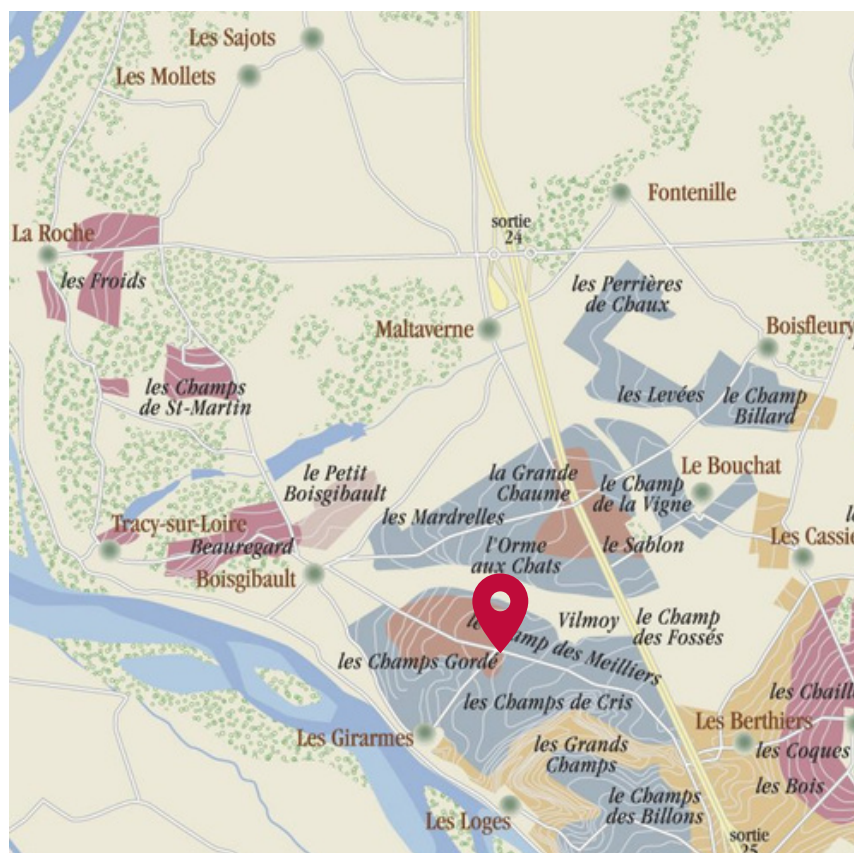




Culture de la vigne

Les sols argilo-calcaires de Tracy-sur-Loire se trouvent sur le hameau « les Girarmes » et les lieux dits : « Les champs gordé », « les champs de cris ».

Les vignes âgées en moyenne de 40 ans, plantées à 6 500 ceps par hectare taillé en guyot poussard. La vendange est récoltée mécaniquement avec un rendement moyen de 50 hl/Ha.



Âge approximatif en Millions d'années

