



DOMAINE ROGER PABIOT

Pauline Pabiot - Vigneronne

Ancestral

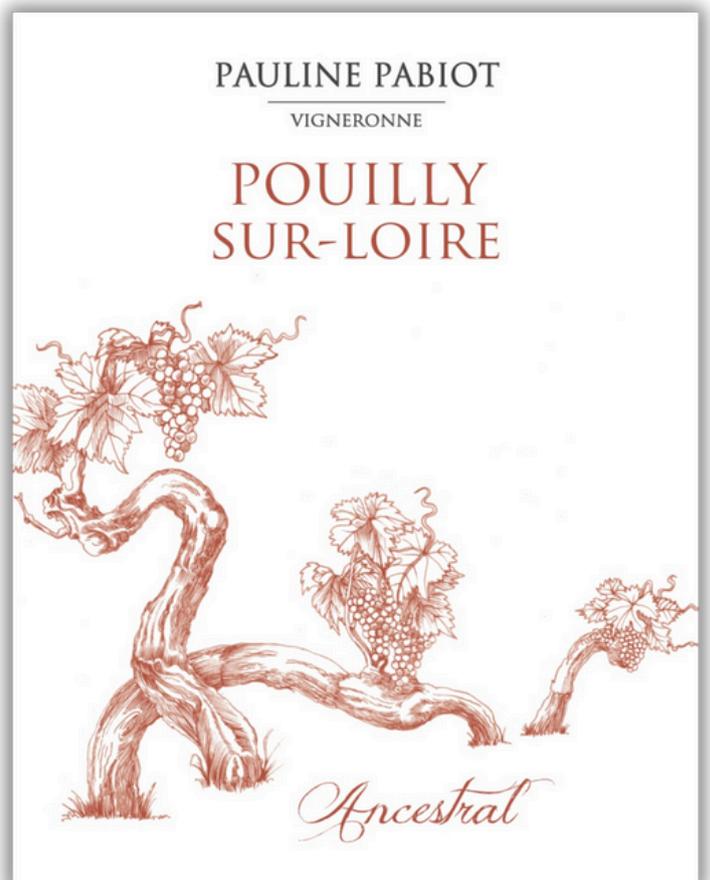
AOC Pouilly-sur-Loire

*Le Pouilly-sur-Loire est un vin blanc sec, léger et équilibré
issue du cépage chasselas*

Avec une robe jaune pâle aux reflets argentés, ce Pouilly-sur-Loire présente des arômes gourmands : tout d'abord des notes de nougat, pâtisseries aux amandes et de fleurs. Après aération, des arômes d'agrumes, d'abricot et de confiseries. Cette gourmandise et cette fraîcheur se retrouvent en bouche avec des notes de pêche et d'abricot.

Agréable en toutes occasions.

Il s'apprécie dans sa jeunesse
jusqu'à 4 ans





VINS DU CENTRE-LOIRE

SCEA DOMAINE ROGER PABIOT
13 route de pouilly, 58150 Tracy sur Loire
Tel. 0678332253 - Email : contact.rogerpabiot@gmail.com
Site web : domainerogerpabiot.fr/

Date de création du domaine : 1960
Surface totale du domaine : 23 ha

L'ANCESTRAL AOC POUILLY-SUR-LOIRE BLANC 2024

SITUATION

Sols argilo-calcaires et sableux situés à Tracy-sur-Loire, lieu-dit "les Girarmes"

À LA VIGNE

Les vignes sont cultivées en viticulture raisonnée, chaque opération tenant compte de la vigne et de son environnement. Le domaine est certifié HVE 3 et le millésime 2024 est certifié bio, après une conversion entamée en 2021. Le sol est travaillé mécaniquement pour gérer l'enherbement. Des pratiques telles que le buttage, le binage et l'intercep pour gérer l'enherbement sous les rangs permettent de maintenir le sol vivant. Taille : méthode Guyot poussard. Les raisins sont récoltés mécaniquement.

VINIFICATION

Après la récolte, les raisins sont pressés puis débourbés à froid. La fermentation alcoolique est réalisée en partie avec des levures indigènes et en partie avec des levures de type bayanus pour permettre au terroir de s'exprimer. La maîtrise des températures est essentielle pour la finesse des vins. Enfin, les vins sont élevés sur lies jusqu'à la mise en bouteille, afin de conserver leur finesse et leur typicité.

ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique a lieu à basse température dans des cuves en acier inoxydable. Enfin, les vins sont élevés sur lies jusqu'à la mise en bouteille, afin de conserver leur finesse et leur typicité.

CÉPAGES

Chasselas 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 11 % vol.

MARCHÉ

Prix de vente au caveau (€ ttc) : 10 € TTC
Circuits de distribution : Sur place - caveau,
Cafés Hôtels Restaurants, Cavistes
Marchés où le vin est importé : France, USA,
Belgique

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production : 3500
Superficie du vignoble : 0.63 ha
Âge moyen des vignes : 60 ans
Rendement : 50 hL/ha
Élevage en cuve : 6 mois

