

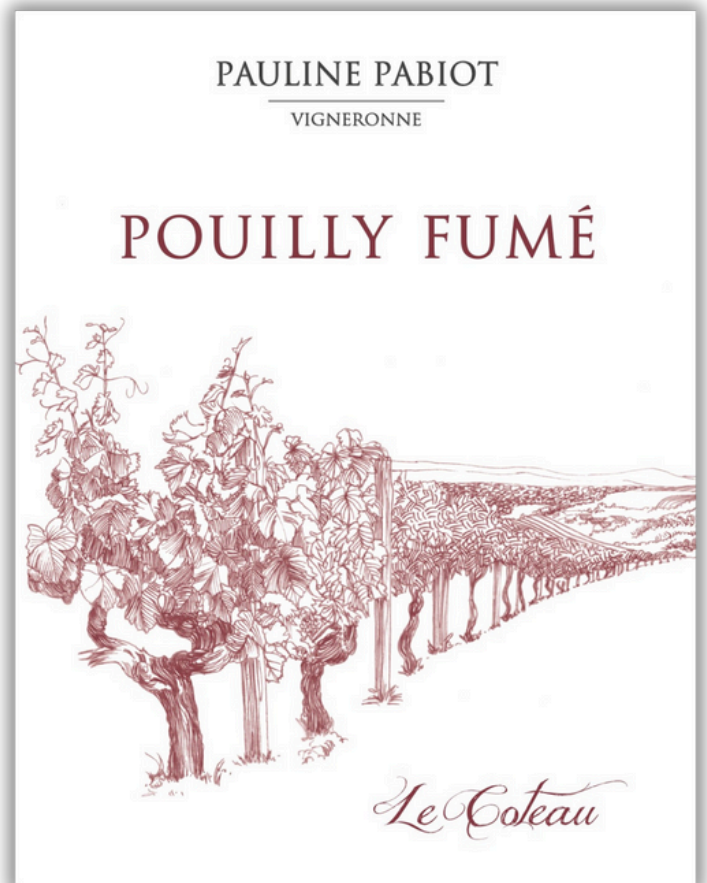
Le Coteau
AOC Pouilly Fumé

Cuvée historique du domaine, issue de vignes plantées sur des terroirs de sables argileux et argilo-calcaires

Avec une robe jaune pâle aux reflets dorés, ce vin s'ouvre sur des notes fraîches d'agrumes et de fleurs telles que la fleur d'oranger et le chèvrefeuille. Puis, s'expriment des notes de fruits blancs plus mûrs et juteux. Vif en bouche, la longueur des arômes de fruits blancs et de zestes est soutenue par une amertume salivante.

Saura vous combler de
l'apéritif aux fromages.

À déguster dans les 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

LE COTEAU AOC POUILLY-FUMÉ BLANC 2024

SITUATION

Les sols argilo-calcaires de Tracy-sur-Loire se trouvent au hameau des Girarmes et aux lieux-dits « les champs gordé » et « les champs de cris ».

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

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

Sauvignon blanc 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12.5 % vol.

MARCHÉ

Prix de vente au caveau (€ ttc) : 12 € TTC
Circuits de distribution : Sur place - caveau,
Cafés Hôtels Restaurants, Cavistes
Marchés où le vin est importé : France, Royaume
Uni, USA, Belgique, Pays-Bas, Danemark, Suisse,
Suede, Norvège, Japon

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production : 70000
Superficie du vignoble : 23 ha
Âge moyen des vignes : 40 ans
Rendement : 50 hL/ha
Élevage en cuve : 6 mois
Sucre résiduel : 0.3 g/l
pH : 3.32

