



DOMAINE ROGER PABIOT

Pauline Pabiot - Vigneronne

La Danse des Cerisiers

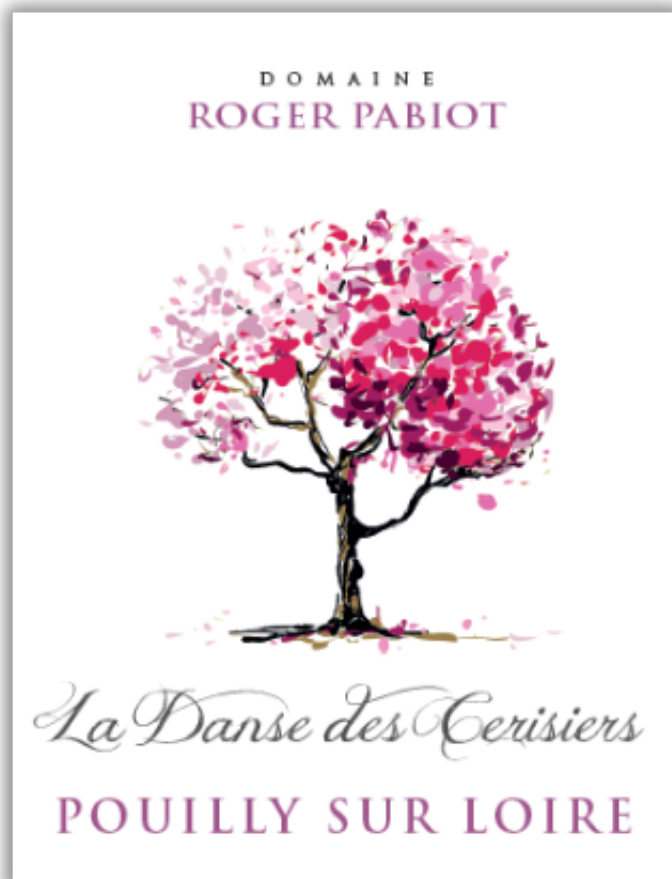
AOC Pouilly-sur-Loire

Ce vin est une ode à la vie, au réveil de la nature et de ses parfums délicats

D'une robe jaune pâle aux reflets dorés, ce vin présente des arômes d'abricot et des notes d'agrumes. Son bouquet floral laisse entrevoir un vin délicat. En bouche, s'expriment les arômes de fruits blancs et d'abricot, la rondeur est accompagnée de notes légèrement beurrées, réhaussées d'une juste minéralité.

Ce vin peut s'associer avec poissons et crustacés, du fromage de chèvre ou plus simplement à l'apéritif.

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

LA DANSE DES CERISIERS AOC POUILLY-SUR-LOIRE BLANC 2024

SITUATION

Vigne sur une parcelle de 25 ares centenaire (plantée après le phylloxera) donne toute la finesse à cette cuvée.

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, avec des levures indigènes, se déroule à basse température dans une cuve ovoïde. 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) : 11 € TTC
Circuits de distribution : Sur place - caveau,
Cafés Hôtels Restaurants
Marchés où le vin est importé : Non déterminé

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production : 650
Superficie du vignoble : 0.2 ha
Âge moyen des vignes : 60 ans
Rendement : 50 hL/ha
Élevage en cuve : 6 mois

