



DOMAINE ROGER PABIOT

Pauline Pabiot - Vigneronne

Silex

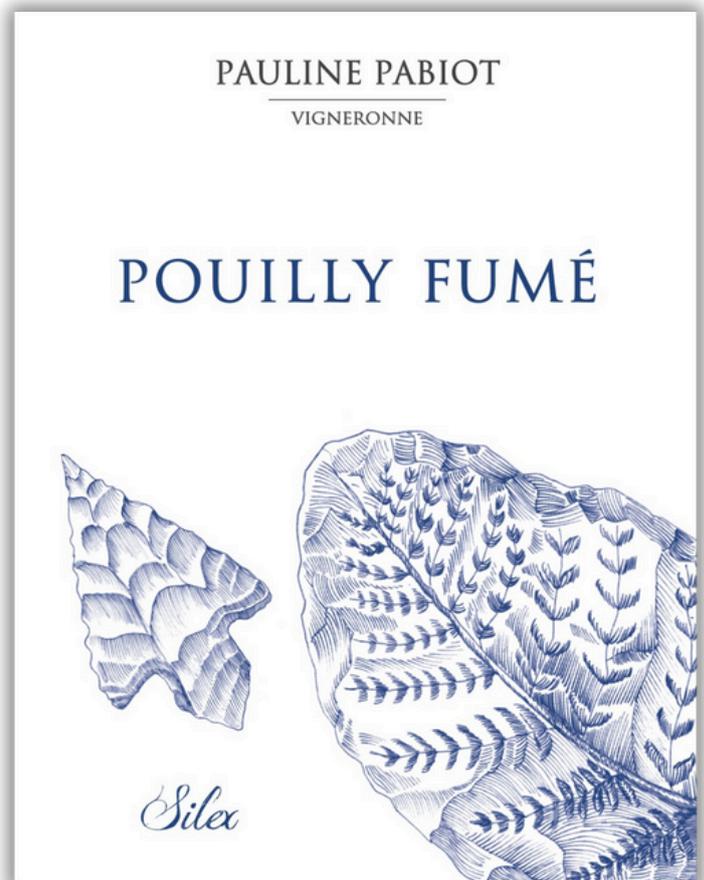
AOC Pouilly Fumé

*Cuvée parcellaire issue d'une vigne trentenaire sur un sol d'argile à silex.*

Ce vin, à la robe jaune pâle et reflets dorés, s'ouvre sur un premier nez fumé et fruité. Un bouquet de fleurs jaunes se développe ensuite, accompagné de notes de pierre à fusil ainsi que de légers arômes de citron confit. La bouche est fraîche et enrobée. On retrouve une minéralité ainsi que des notes d'amandes grillées et une finale sur la réglisse.

Ce vin peut s'associer avec des poissons et crustacés, grillés ou crus

Vieillissement possible jusqu'à 10 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

### SILEX AOC POUILLY-FUMÉ BLANC 2024

#### SITUATION

Parcelle "Beaugard" située à Tracy-sur-Loire, parcelle d'argile à silex proche de la Loire.  
Exposition sud / sud-ouest

#### TERROIR

Argile à silex

#### 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

Pressurage pneumatique, débordage à froid, sulfitage limité, pré-fermentaire à froid, levurage partiel, levure indigène, maîtrise des températures de fermentations, peu d'intrants, cuve inox, élevage sur lie fine.

#### 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: 13 % vol.

#### MARCHÉ

Prix de vente au caveau (€ ttc) : 14 € TTC  
Circuits de distribution : Sur place - caveau,  
Cafés Hôtels Restaurants, Cavistes  
Marchés où le vin est importé : France, Royaume  
Uni, USA, Belgique, Danemark, Suisse, Norvège,  
Japon, République Tchèque

#### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production : 13000  
Superficie du vignoble : 1.90 ha  
Âge moyen des vignes : 30 ans  
Rendement : 50 hL/ha  
Élevage en cuve : 7 mois  
Sucre résiduel : 0,49 g/l

