



DOMAINE ROGER

PABIOT Pabiot - Vigneronne

De la Terre aux Étoiles

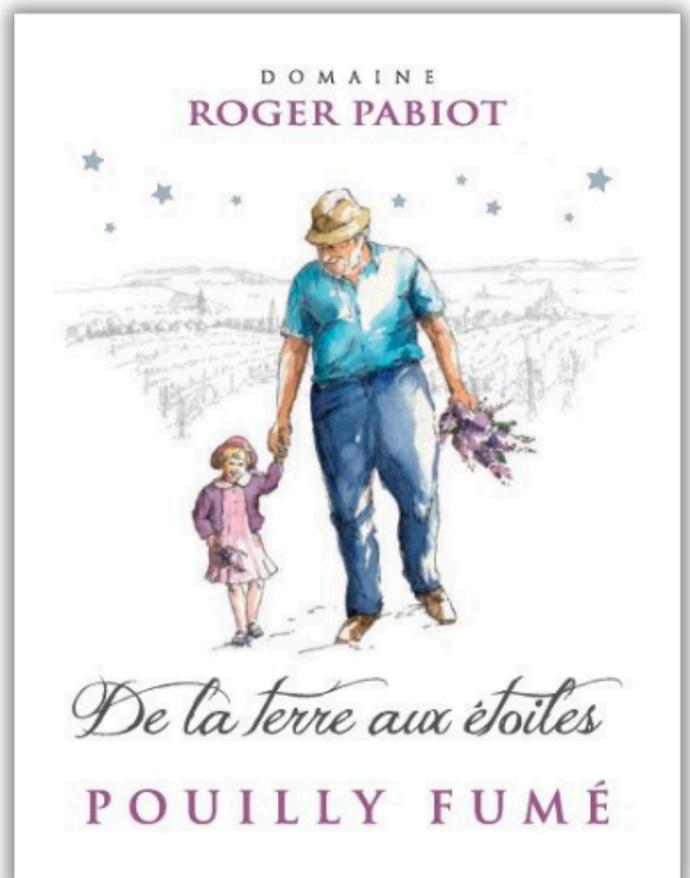
AOC Pouilly Fumé

Un vin en hommage à l'histoire familiale et la transmission de la passion du vin d'un grand-père à sa petite-fille.

Avec une robe jaune pâle aux intenses reflets dorés. Au premier nez, s'expriment de délicates notes de cèdre, fleur d'acacia, citron et pamplemousse. S'ouvrent ensuite des arômes gourmands d'agrumes confits. La bouche est fraîche et enrobante, sur des notes citronnées et de rhubarbe. L'élevage s'exprime davantage sur la longueur, avec une finale légèrement amère.

Ce vin peut s'associer avec des poissons gras, en sauce épicée ou des viandes blanche.

Potentiel de garde de 5 à 8 ans.





VINS DU CENTRE-LOIRE

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

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

DE LA TERRE AUX ÉTOILES AOC POUILLY-FUMÉ BLANC 2023

SITUATION

Parcelles situées à Tracy-sur-Loire

TERROIR

Terroirs argilo-calcaires et sableux

À LA VIGNE

Les vignes sont cultivées en viticulture raisonnée où chaque intervention prend en compte la vigne et son environnement. Le domaine est certifié HVE 3, haute valeur environnementale de niveau 3, le millésime 2024 sera certifié bio, après une conversion entamée en 2021. Les sols sont travaillés mécaniquement pour gérer l'enherbement. Ainsi les pratiques comme le buttage, binage, intercep pour gérer l'herbe sous le rang nous permettent d'avoir un sol vivant. Les vignes âgées en moyenne de 40 ans, plantées à 6 500 ceps par hectare, taillées en guyot poussard.

VINIFICATION

Pour donner cette cuvée, le moût est choisi en fonction de ses qualités et capacité à pouvoir se révéler par l'élevage sous-bois. Récoltés à maturité, les raisins sont pressés puis débourbés à froid. La fermentation alcoolique, avec des levures indigènes, se déroule à basse température dans des fûts de 500 litres.

ÉLEVAGE

Une fois la fermentation alcoolique terminée, les vins sont élevés sur lies dans les fûts pendant 12 mois. Enfin, une fois que le vin est jugé équilibré, les fûts sont assemblés puis un élevage de 6 mois en cuve inox débute jusqu'à la mise en bouteille. Ainsi l'harmonie entre les vins s'opère pour relever une palette complexe et intense d'arômes.

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12,5 % vol.

MARCHÉ

Prix de vente au caveau (€ ttc) : 17 € TTC
Circuits de distribution : Sur place - caveau,
Cafés Hôtels Restaurants, Cavistes, Par
correspondance - Internet
Marchés où le vin est importé : France,
Danemark, Suisse, Japon

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production : 3500
Superficie du vignoble : 0.5 ha
Âge moyen des vignes : 40 ans
Rendement : 50 hL/ha
Élevage en cuve : 6 mois
Élevage en fût : 12 mois
Sucre résiduel : 1.48 g/l



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

