

DOMAINE ROGER PABIOT  
PRÉSENTE  
LÂCHER PRISE  
POUILLY FUMÉ 2022

PAULINE, FILLE ET PETITE-FILLE DE VIGNERON, A HÉRITÉ DE LA PASSION DU VIN DÈS SON PLUS JEUNE ÂGE. EN 2017, ELLE REPREND LES RÊNES DU DOMAINE FAMILIAL, PERPÉTUANT LA TRADITION DU POUILLY FUMÉ. AMBITIEUSE ET EXIGEANTE, PAULINE CONDUIT LE DOMAINE VERS LA CERTIFICATION HVE3 PUIS VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN 2021.

"LÂCHER PRISE" EST UNE CUVÉE ÉPHÉMÈRE QUI REFLÈTE CETTE PHILOSOPHIE.

**"ÉCOUTER SON INSTINCT POUR LAISSER LE VIN S'EXPRIMER, S'AFFRANCHIR DES CODES, DE LA TRADITION ET DE LA TECHNIQUE. DONNER UN NOUVEAU SENS AU SAUVIGNON LOIN DES SENTIERS BATTUS."**  
PAULINE

**"IL N'Y A RIEN DE PLUS FACILE À DIRE NI DE PLUS DIFFICILE À FAIRE QUE DE LÂCHER PRISE."**  
SANTOKA TANEDA

NOTE DE DÉGUSTATION

D'UNE ROBE JAUNE PÂLE AUX PROFONDS REFLÈTS DORÉS, "LÂCHER PRISE" S'EXPRIME INTENSÉMENT, EN PREMIER NEZ, SUR LA ROSE ET LE LITCHI, ACCOMPAGNÉ DE CAMEL. PUIS SE DÉVELOPPENT DES ARÔMES DE FRUITS CONFITS, PÂTE DE COING AVEC UNE TOUCHE DE TRUFFE ET, PLUS FRAÎCHE, D'EUCALYPTUS. LA BOUCHE EST GÉNÉREUSE ET CHALEUREUSE, AVEC DES NOTES SOLAIRES DE LITCHI ET TARTE AUX FRUITS CARAMÉLISÉS.

A DÉGUSTER À L'APÉRITIF, AVEC DES VIANDES BLANCHES, POISSONS AINSI QUE FROMAGES CRÉMEUX.

TERROIR ET VITICULTURE

PARCELLE SUR SOL ARGILO-CALCAIRE

ÂGE DES VIGNES 40 ANS - TAILLE GUYOT POUSSARD

VENDANGES MÉCANIQUES

VINIFICATION

VINIFICATION SANS SULFITES AJOUTÉS. PRESSURAGE DIRECT, DÉBOURBAGE STATIQUE. MACÉRATION À FROID PENDANT 10 JOURS. LEVURES INDIGÈNES, SANS INTRANTS, SOUS THERMORÉGULATION. SULFITAGE 4 G/HL - FERMENTATION MALOLACTIQUE RÉALISÉE. COLLAGE BENTONITE - FILTRATION AVANT MISE EN BOUTEILLE. 13 % VOL - SO2 LIBRE 10 MG/L - SO2 TOTAL 37MG/L - SR 2 G/L - A VOLATILE 0.47 G/L H2SO4



DOMAINE ROGER PABIOT  
13 ROUTE DE POUILLY, BOISGIBAUT 58150 TRACY-SUR-LOIRE  
WWW.DOMAINEROGERPABIOT.FR