



Complices de Loire

# TERRE DE CAILLOTTE

AOP POUILLY-FUMÉ



**REGION**  
VAL DE LOIRE



**CÉPAGE**  
SAUVIGNON



**MILLÉSIME**  
2022



**TERROIR**

LES PARCELLES SONT SITUÉES SUR DES SOLS CALCAIRES. CES SOLS PERMETTENT DE PRODUIRE DES VINS AVEC UNE STRUCTURE MINÉRALE TRÈS INTÉRESSANTE. DE PLUS, CES SOLS PRODUISENT DES NOTES DE FRUITS JAUNES OU ENCORE D'AGRUMES. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 25 ANS.



**VINIFICATION**

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT, EN CUVE INOX ET À UNE TEMPÉRATURE D'ENVIRON 16°C. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ SUR SES LIES AFIN DE LUI APPORTER PLUS DE RONDEUR ET PLUS DE STRUCTURE. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT 8 MOIS MINIMUM AVANT SA MISE EN BOUTEILLE.



**DÉGUSTATION**

UNE ROBE LIMPIDE DE COULEUR OR BLANC ASSOCIÉE A DES AROMES COMPLEXES DE FRUITS FRAIS UNE JOLIE MINÉRALITÉ. LA BOUCHE DELICATE, RONDE ET LONGUE AVEC UNE BELLE FINALE EST MARQUÉE PAR DES NOTES SALÉES.



**ACCORDS METS ET VIN**

CE VIN SERA PARTICULIÈREMENT APPRÉCIÉ AVEC DES ASPERGES OU DE L'AVOCAT AU SAUMON FUMÉ, DE LA DAURADE, DU POULET À LA MANGUE, AVEC UNE SALADE DE CHÈVRE TIÈDE OU ENCORE DU BLEU D'Auvergne et de la Burrata.

**GARDE : 8 ANS**

**TEMPÉRATURE: 8° - 10°**

