

# TERRE DES CAILLOTES

AOP POUILLY - FUMÉ



## REGION

VAL DE LOIRE



## CÉPAGE

SAUVIGNON BLANC



## GARDE

8 ANS



## TERROIR

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



## VINIFICATION

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



## DÉGUSTATION

UNE ROBE LIMPIDE DE COULEUR OR BLANC ASSOCIÉE A DES ARÔMES COMPLEXES DE FRUITS FRAIS ET UNE MINÉRALITÉ ANNONCE UNE BOUCHE DÉLICATE, RONDE ET LONGUE AVEC UNE BELLE FINALE 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, UNE SALADE DE CHÈVRE TIÈDE, DE LA BURRATA OU ENCORE DU BLEU D'Auvergne.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8° - 10°**



WINEENTHUSIAST

