

















JEAN PABIOT

26,85\$

\* Prix de détail suggéré

## Domaine des Fines Caillottes Pouilly-Fumé 2019

	Code produit	963355
	Prix licencié	24.57\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Sous-région	Centre Loire
	Appellation	Pouilly-Fumé
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.3
	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Notre domaine est situé au coeur du vignoble de Pouilly-Fumé.

Notre objectif est de produire des raisins de la meilleure maturité possible. Pour cela, nous limitons les engrais, le rendement et nous effeuillons si nécessaire. Tout cela pour vendanger le plus tard possible afin de produire des vins amples, fruités et typiques de leurs terroirs.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or pâle, avec des reflets brillants. Nez très expressif sur des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Avec ces mêmes arômes, on découvre une bouche ample, structurée, équilibrée et d'une très belle longueur.

Le Pouilly-Fumé "Domaine des Fines Caillottes" est délicieux seul, à l'apéritif par exemple, Il accompagne à merveille les fruits de mer, sushis, poissons, volailles, viandes blanches et fromages notamment de chèvre...

### NOTES SUR LE PRODUIT

#### VINIFICATION

- macération pelliculaire partielle
- pressurage très en douceur
- débouillage des moûts pour plus d'élégance et de finesse

Sélection Oeno  
4 Place du Commerce, Suite 550  
Verdun, QC H3E 1J4  
(514) 769-1990

SELECTIONS  
**ôENô**

- fermentation et élevage en cuves inox
- maîtrise des températures de fermentations
- élevage sur lies
- assemblage des cuvées de nos différents terroirs au printemps avant la première mise en bouteilles

