

Domaine Jonathan Didier Pabiot

Pouilly fumé AOP

Par Qaviste



Détails de l'offre



JONATHAN DIDIER PABIOT

Appellation

Pouilly Fumé

Région

Vallée de la Loire

Couleur

Blanc

Cépage

Sauvignon Blanc

Culture

Biodynamique certifiée

Conditionnement

Carton

Contenance

75cl

Domaine Jonathan Didier Pabiot

Pouilly fumé AOP

Par Qaviste



Détails de l'offre



LÉON 2020

Cette cuvée provient d'un assemblage de parcelles en moyenne âgées de 40 ans et plus, provenant des 3 terroirs différents du domaine. Grâce à une aromatique très pure, les agrumes et les notes minérales de pierre à fusil s'expriment avec harmonie. La bouche surclasse le millésime, restant suffisamment tonique et porteur d'équilibre. La finale fraîche et persistante nous séduit tout particulièrement.

Parcellaire

Les champs de Cris, Asserts, Villiers, Les Champs Piot

Nature du sol

argilo calcaire, calcaire, silex et silice

Vinification

Levures indigènes

Elevage

18 mois sur lies en cuve inox et béton

Maturité

A déguster de nos jours à 2029

Accords mets/vin

Apéritif, Poissons sous toutes leurs formes: terrine, marinés, fumés, rôtis et apéritif

Température de service

9°C

Bouchon

Liège

Degré alcoolique

13% vol

Domaine Jonathan Didier Pabiot

Pouilly fumé AOP

Par Qaviste



Détails de l'offre



AUBAINE 2020

Les parcelles sont situées sur un terroir de 1ha très calcaire de Marnes Portlandien (caillottes). Le sauvignon trouve sur les caillottes de belles notes de genêt, de menthe, une palette d'arômes très exotique qui signe la belle maturité du raisin. Pour autant, tout reste frais, incisif, très équilibré, complexe. Ce vin trouve la frontière idéale entre consistance et finesse, minéralité et épaisseur gourmande. Une réussite totale, avec un beau potentiel de garde.

Parcellaire

Les champs de Cris

Nature du sol

Calcaire de Marnes Portlandien (Caillottes)

Vinification

Levures indigènes

Elevage

18 mois sur lies en cuve béton

Maturité

A déguster de nos jours à 2031

Accords mets/vin

Apéritif, sushis, crustacés, poissons, viandes blanches, crottin de Chavignol

Température de service

9°C

Bouchon

Liège

Degré alcoolique

13% vol

Domaine Jonathan Didier Pabiot

Pouilly fumé AOP

Par Qaviste



Détails de l'offre



LUMINANCE 2020

Cette parcelle est plantée en terrasses et exposée plein Sud-Sud Ouest. A flanc de colline cette parcelle bénéficie d'un microclimat influencé par le dénivelé important et la proximité de la Loire. Ce terroir donne un tranchant plus vivace... Luminance 2020 n'y échappe pas, offrant une trame de très bonne dimension, concentrée, charnue, de belle persistance sur un fond minéral affirmé, avec une sensation crayeuse insistante en finale. Un blanc taillé pour la garde qui vieillira avec grâce.

Parcellaire

Les marnes

Nature du sol

Marnes Kimméridgiennes (terres blanches)

Vinification

Levures indigènes

Elevage

18 mois sur lies en cuve béton

Maturité

A déguster de nos jours à 2032

Accords mets/vin

Poissons sous toutes leurs formes : terrine, marinés, fumés, rôtis et apéritif.

Température de service

9°C

Bouchon

Liège

Degré alcoolique

13% vol

Domaine Jonathan Didier Pabiot

Pouilly fumé AOP

Par Qaviste



Détails de l'offre



EURYTHMIE 2019

Eurythmie est issue d'une parcelle plantée sur les marnes Kimméridgiennes et une autre parcelle plantée sur un terroir de silex. Eurythmie 2019 se livre dans une grande finesse. La palette de fruit mûr, juste soulignée de la patine de l'élevage, ouvre superbement la dégustation. Les notes de citronnelle, d'herbes fraîches, d'agrumes, ponctuent une trame pleine et énergique, de belle richesse. Un grand blanc de profondeur, souligné par un caractère mentholé et citronné sans exubérance. Un Chef d'oeuvre!

Parcellaire

Les marnes

Nature du sol

Silex & Marnes Kimméridgiennes (terres blanches)

Vinification

Levures indigènes

Elevage

12 mois en demi-muids et fûts puis 6 mois en cuve inox

Maturité

A déguster de nos jours à 2037

Accords mets/vin

Tarte de légumes confits, Noix de St Jacques marinées à la fleur de sel

Température de service

10°C

Bouchon

Liège

Degré alcoolique

13% vol