

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

Jonathan Didier Pabiot

Pouilly fumé AOP

Par Qaviste



Détails de l'offre



LÉON 2022

Cette cuvée provient d'un assemblage de parcelles en moyenne âgées de 40 ans et plus, provenant des 3 terroirs différents du domaine. Intense et savoureux, Léon 2022 est un très beau Pouilly Fumé de belle concentration. Juteux, fin et délié, il trouve cette fois encore, sur ce millésime généreux et parfaitement équilibré, une voie d'expression parfaite. À savourer dès l'apéritif, avec un poisson ou des crustacés. Une bouteille toujours chérie par l'équipe.

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 2030

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

Jonathan Didier Pabiot

Pouilly fumé AOP

Par Qaviste



Détails de l'offre



LUMINANCE 2021

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. Le sauvignon offre, sur ce terroir, la finesse et la délicatesse dans un jus pur, ciselé, sans excès. La maturité est parfaite, le raisin juteux, le fruit bien exprimé entre agrumes et fruits blancs. La dynamique de bouche et la tension sont idéales, c'est un très beau blanc à la finale saline. Une très belle réussite !

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

Jonathan Didier Pabiot

Pouilly fumé AOP

Par Qaviste



Détails de l'offre



EURYTHMIE 2021

Eurythmie est issue d'une parcelle plantée sur les marnes kimméridgiennes et une autre parcelle plantée sur un terroir de silex. Tout y est dans ce vin: la race, le terroir, l'évolution dans le verre. Son nez rappelle les agrumes, le minéral et le floral avec une trame exotique marquée. En bouche, l'attaque croquante se développe dans un corps puissant et une finale aux fins amers nobles.

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

Jonathan Didier Pabiot

Pouilly fumé AOP

Par Qaviste



Détails de l'offre



UTOPIA 2020

Cette cuvée est issue d'une parcelle de vieilles vignes plantées sur un terroir de terres blanches. Parce que c'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures confitures, Jonathan élève ce vin en vieux fûts âgés entre 10 et 15 ans. Les 0.4ha de cette parcelle nous passionnent. Le vin s'illustre par une complexité et une subtilité magnifiques. Les très faibles rendements forgent ce blanc de grande noblesse, qui se distingue par sa structure saillante et son ampleur profonde. Il fait partie des grands blancs du vignoble français.

Parcellaire

Les marnes

Nature du sol

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