

POUILLY-FUME

« TRIPTYQUE SILEX » 2020

Domaine Cailbourdin



Situation : Comme de nombreux domaines à Pouilly, le domaine Cailbourdin s'éparpille sur les meilleurs coteaux de l'AOC Pouilly. Loïc Cailbourdin, qui a pris la suite de son père Alain en 2020, y produit 4 cuvées, chacune représentant un terroir.

Créée par Alain Cailbourdin en 1980, le domaine rassemble aujourd'hui 20 hectares de vignes. De la vigne à la mise en bouteille, la qualité est omniprésente, le domaine a adhéré au

label Terra Vitis, certification environnementale, limitant les intrants dans la production.

Encépagement : Sauvignon 100 %.

Terroir : Marnes kimmeridgiennes et silex

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2040

Observations : Sélectionnée sur une parcelle âgée de 70 ans, située sur le terroir exceptionnel de Saint Andelain, cette cuvée est vinifiée en fûts de chêne de 300 et 600 litres. Un élevage de 1 an sur lies permet au vin d'exprimer la minéralité de son terroir. En bouche, même si ce vin garde de la fraîcheur naturelle du cépage, il possède une matière importante. Une belle opulence et une richesse qui en fait un grand vin.

Quelques accords : Sandre à l'aneth, Brochet au beurre blanc, Saumon fumés, Foie gras...

