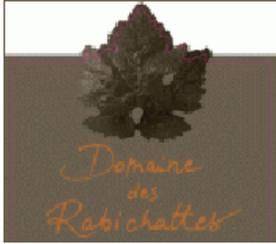


Cuvée Domaine des Rabichattes

AOC Pouilly Fumé



Situé très exactement à 200 km au sud de Paris, près de la Loire, le vignoble de Pouilly-sur-Loire est le plus méridional des vignobles d'appellation d'origine contrôlée de la vallée de la Loire. Ses coteaux en rive droite, hérissés de vignes depuis plus d'un millénaire, sont dotés de sols remarquablement diversifiés (argilo-calcaires, marnes kimméridgiennes, argiles à silex, calcaires portlandiens), propices à l'épanouissement des cépages Sauvignon (appellation Pouilly-Fumé) et Chasselas (appellation Pouilly-sur-Loire). Cela fait maintenant six générations qu'on cultive la vigne au Domaine des Rabichattes sur les terroirs sacrés du bord de Loire dans le petit village des Loges.

*Médaillé aux concours des vins des vigneronns indépendants -
Guide Hachette*

Cépages : Sauvignon blanc (100 %).

Terroir : Agriculture très raisonnée et enherbement.

Vinification : Vendange mécanique. Fermentation en cuve inox avec levure indigène le plus souvent possible à une température de 15/16°C puis 20° après 1020 de densité, tout cela pour garder un maximum d'arôme. Élevage sur lie fine jusqu'au printemps suivant après dégustation de celle-ci.

Dégustation : Robe limpide, jolie couleur or pâle. Le nez est très explosif et exubérant. Il présente des notes de fruits exotiques (litchis) et de pétales de roses. La bouche se caractérise par une belle intensité, elle est marquée par le charnu et la rondeur. La finale charmeuse se prolonge agréablement.

Service : Accompagne très bien les fruits de mer, les poissons, les crudités et viandes blanches. Desserts au chocolat.



Code Succursale SAQ : 12291491

Prix : 28.30 \$

Format : 750 ml

Disponible en Magnum 1500ml sur commande

