

Jean Pabiot, Pouilly-Fumé - Fines Caillottes, Loire, 2019

Loire

I Loire fremstilles næsten alle typer af vine både tørre og søde hvidvine, rosé samt rødvine. De mest kendte vine er Sancerre og Pouilly-Fumé som er lavet på Sauvignon Blanc og kendt for deres høje syre, store mineralitet og frisk frugt. Det er også i Loire at Vouvray, lavet på Chenin Blanc - som kan gå fra at være store aromatiske hvidvine til de mere søde og nærmest dessertagtige vine, kommer fra. Derudover bliver der også fremstillet nogle fantastiske rødvine primært på Cabernet Franc, Gamay og en lille smule på Pinot Noir.

Jean Pabiot

Familiedrevet vinhus som går helt tilbage til slutningen af det 19. århundrede, hvor Louis Pabiot plantede de første vinstokke. Siden fulgte de næste generationer; Gaston Pabiot, Jean Pabiot og siden 2004 er det Alain Pabiot der driver vinhuset. Jean-Pabiot's mål er at skabe meget modne vine på den mest naturlige måde. Kunstgødning er erstattet af beskårede vinstokke, som er plantet langs vinrækkerne og er med til at give druerne maksimal udnytte. Mere luft og mere sol er med til at druerne modnes perfekt.

Vinen

Domaine des Fines Caillottes er navnet på denne stringente og tørre Pouilly-Fumé fremstillet på Sauvignon Blanc. Vinen er fremstillet af Alain Pabiot og hans søn Jérôme, som er 5. generation på det 20 ha. store domaine, hvor vinstokkene er 20 år gamle i gennemsnit - de ældste vintokke er over 40 år. Domainet er delt op i 23 "plots", der hver giver sin specielle vin på grund af jordbund og mikroklima. Domaine des Fines Caillottes har en strågul farve, de fremherskende toner i bouqueten er fersken, mango og abrikos. Smagen er fyldig, halvtør og med en fin balance mellem frugtsyre og frugt. Smagsnuancerne spænder over fersken, ananas, mango og abrikos.

Vinifikation:	Ingen fadlagring.
Smagenoter:	Halvtør, fyldig vin med smag af mango og hyldeblomst.
Anbefales til:	Stærk krydret mad, Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Mager fisk
Rating:	
2013	Femalise a Beaune GULD



Fakta

Varenr.:	1020987
Område:	Frankrig, Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	12.5 %
Restsukker:	1.5 gram/liter
Potentiale:	Nydes 2-4 år efter høståret.
Kategori:	Frugtrig og fyldig

Web: www.jean-pabiot.com