



DOMAINE CAILBOURDIN

33,25\$

* Prix de détail suggéré

Pouilly Fumé Les Cris
2016

	Code produit	13763373
	Prix licencié	28.92\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Sous-région	Centre Loire
	Appellation	Pouilly-Fumé
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine Alain Cailbourdin, éparpillé sur les meilleurs coteaux de l'appellation, produit 4 cuvées de Pouilly-Fumé, chacune représentative d'un terroir défini.

Un savoir-faire traditionnel, peaufiné année après année depuis 25 ans et guidé par la volonté d'accéder à la meilleure qualité des raisins, nous permet d'obtenir des vins d'expression aromatique racée, élégante et minérale, digne de ces terroirs d'exception.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'expression en bouche est puissante, charpentée, avec beaucoup de gras. Un excellent équilibre entre la fraîcheur du nez et la concentration en bouche est acquis grâce à une parfaite maturité des raisins.

NOTES SUR LE PRODUIT

Récoltée sur un des meilleurs coteaux calcaires de l'appellation, exposé au sud-ouest, cette cuvée est la plus racée et la plus typée de la gamme. Les « Cris » est le terme local utilisé pour désigner des « caillotes calcaires complantées de vignes ».

ÉLABORATION DU PRODUIT

- Pressurage à l'aide de pressoir pneumatique sans macération pré-fermentaire.

- Dégorgement (à température statique) **DIDIER BOUCHARD**
(514) 568-7684 (438) 871-2948
- Fermentation à température contrôlée à partir de
Rive-Nord, Mauricie et Laval, Ouest de l'Île et
Abitibi-Témiscamingue Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050



levures indigènes du raisin, afin de valoriser au maximum la notion de terroir.

- Élevage long en cuves sur lies fines avec remontages périodiques des lies dans la cuve pendant la période d'élevage afin de « nourrir » les vins



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie