



*Pouilly - Fumé*  
*2004*  
*Les Cornets*  
*Domaine A. Cailbourdin*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Centre Loire
<b>Appellation :</b>	Pouilly - Fumé
<b>Encépagement :</b>	100 % Sauvignon
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire (marnes kimmeridgiennes)
<b>Situation :</b>	Sud-Ouest
<b>Production moyenne :</b>	23000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	42 hl/ha
<b>Vinification :</b>	En cuve thermo-régulée avec levures indigènes (pas de fermentation malolactique)
<b>Elevage :</b>	En cuve sur lies fines 6 à 9 mois
<b>Vinificateur :</b>	M. Cailbourdin
<b>Propriétaire :</b>	Famille Cailbourdin

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Or pâle à reflets verts – jaunes.
<b>Olfactif :</b>	Le 1 <sup>er</sup> nez est fumé, minéral. A l'aération, des notes d'agrumes bien mûres gagnent en intensité. Celles-ci s'accompagnent de senteurs de bonbon anglais et de fleurs blanches.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est ample, grasse. En bouche, une acidité franche et rectiligne structure d'emblée le vin. Le gras et le fruité s'articulent autour de cet axe majeur. La finale est persistante.
<b>Global :</b>	Un Pouilly-Fumé issu de sol marno-calcaire. Ce terroir lui confère de la puissance (le gras) et de la structure (l'acidité).

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	15.50 € TTC – <b>Tarif Club : 13.70 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Gratin d'huîtres et de queues d'écrevisses
<b>Service :</b>	A carafer 15 à 30 mn avant de servir à 11 – 12 °C