



DOMAINE  
ROGER PABIOT



## L'ANCESTRAL

Région : Centre val de Loire  
Couleur : Blanc  
Appellation : Pouilly-sur-Loire  
Cépage : Chasselas (100%)

Cuvée : L'ancestral  
Millésime : 2021  
Alcool : 10.50 %  
Contenance : 75 cl  
Potentiel de garde : de 2 à 4 ans



## Dégustation

**OEIL** : Couleur jaune claire et limpide.

**NEZ** : Subtil avec des notes florales et fruit blanc.

**BOUCHE** : Attaque fraîche et friande. Bouche tout en rondeur sur des notes minérales et florales, des arômes de noisette et lactée apportent gourmandise au vin.

À l'apéritif ou bien avec des entrées printanières ou avec des fruits de mer, l'accord sera succulent.

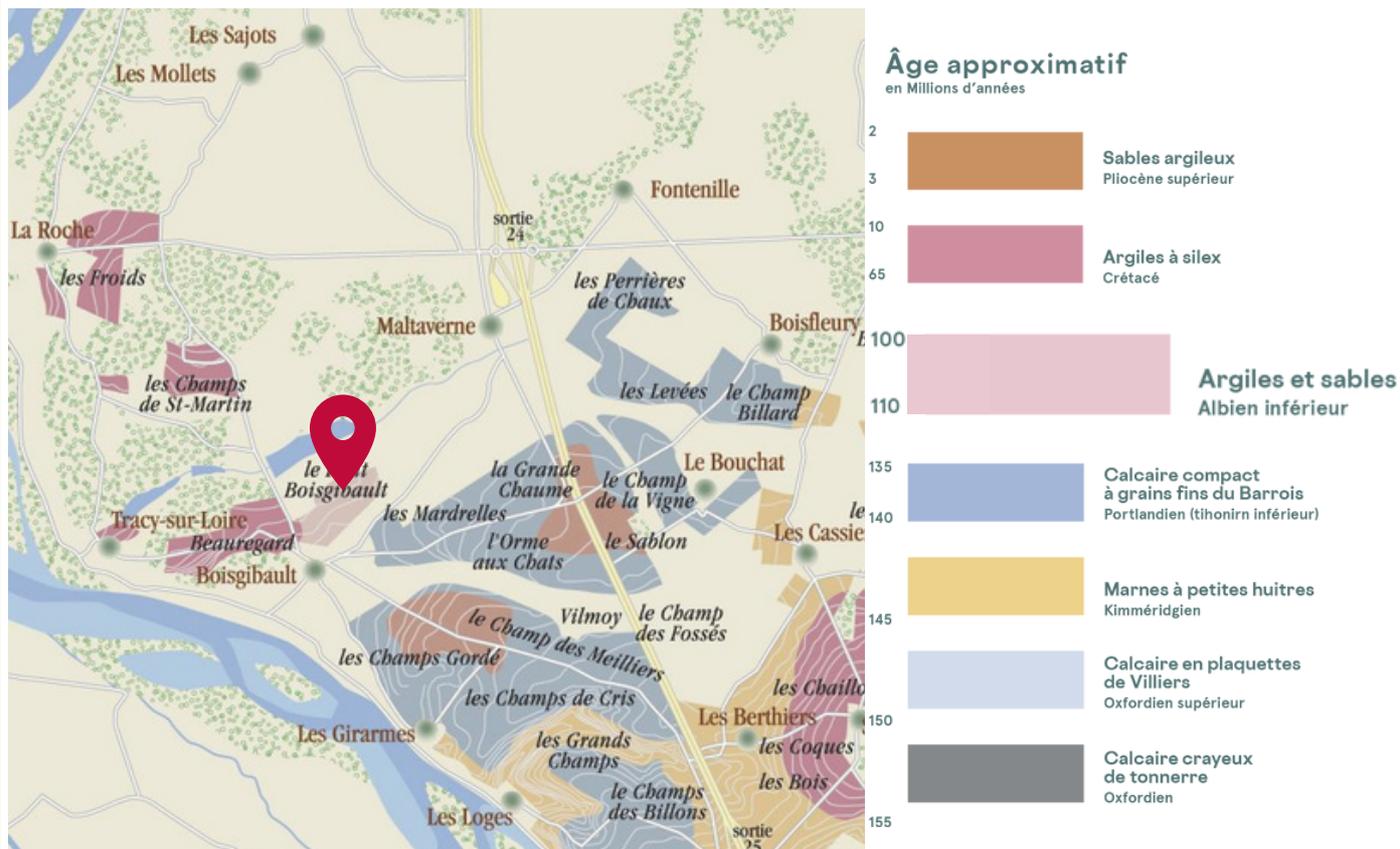
Le Pouilly-sur-Loire est un vin blanc sec, léger et équilibré.  
Idéal en toutes occasions.



## Culture de la vigne

Les vignes âgées en moyenne de 60 ans, plantées à 6 500 cepes par hectare, taillées en guyot poussard. La vendange est récoltée mécaniquement avec un rendement moyen de 30 hl/Ha et une partie à la main.

Les sols argilo-calcaires et sables de Tracy-sur-Loire.



La date de vendange est choisie grâce aux dégustations de baies pour réunir les critères aromatiques et analytiques.

Souvent vendangé en dernier car les raisins ne craignent pas la pourriture, seuls les insectes à la recherche de sucre et d'eau aiment grignoter les raisins juteux.