



DOMAINE A. CAILBOURDIN
PROPRIÉTAIRE A MALTAVERNE

Pouilly-Fumé

Cuvée Triptyque

Recherche de concentration, recherche d'harmonie, recherche de complexité...

La cuvée TRIPTYQUE s'équilibre entre trois gammes aromatiques : le fruité, le minéral et quelques notes boisées. En bouche, l'impression de gras et d'ampleur domine mais la fraîcheur du sauvignon est toujours là. Les notes boisées n'apparaissent qu'en toile de fond.

De vieux ceps, des chênes séculaires et un élevage long sur lies pour cette cuvée de garde...

Sélectionnée sur une parcelle âgée de 70 ans, située sur le terroir exceptionnel de Saint Andelain (marnes argileuses et silex), cette cuvée est vinifiée en fûts de chêne de 300 et 600 litres dont un quart est neuf, les 3 autres quarts sont répartis entre des fûts de 2, 3 et 4 ans. Issus de forêts locales (forêt des Bertranges, d'Allogny, de Nevers et de Tronçais), ces chênes ont été sélectionnés pour leur pousse lente et leur grain très fin, qui respectent le vin.

Enfin un élevage d'un an sur lies permettra au vin d'exprimer la minéralité de son terroir, les notes boisées n'apparaissant qu'en fin de bouche.

La fraîcheur et le fruité permettront tous les accords avec des poissons de Loire, sandre à l'aneth, brochet au beurre blanc, mais l'onctuosité et l'ampleur en bouche s'harmoniseront également avec des saumons fumés et même des foies gras.

Un vin de noble origine, vinifié dans un matériau noble pour votre plus grand plaisir...

• Quelques données techniques

Cépage : Sauvignon. Âge des vignes : 70 ans.

Sols : Marnes kimmeridgiennes et silex.

Vinification : Fermentation et élevage sur lies fines en fûts de 300 et 600 litres. 25 % de fûts neufs, forêt des Bertranges.

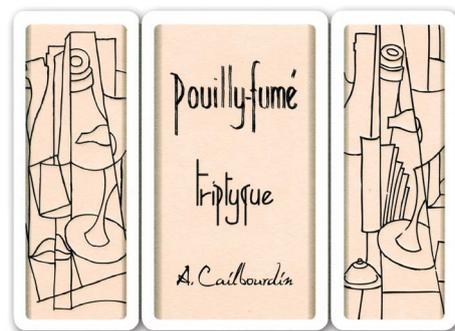
Pas de fermentation malolactique afin de préserver sa fraîcheur.

Analyses : (suivant millésimes)

Degré : 12.5° à 13° Acidité totale : 4.5 à 5.5 g/l

Sucres résiduels : 1 à 2 g/l SO2 libre : 20 à 25 mg/l

- **Presse** : - Les meilleurs vins de France - Gault et Millau 2011
 - Guide Bettane et Desseauve 2007
 - Vino Magazine 2005
 - Sélection « Un vin presque parfait »
Jury de consommateurs
 - **Concours du SALON DES VINS DE LOIRE d'Angers : Liger d'argent en 2008**



Cette cuvée a été baptisée « Triptyque » en 1998 et habillée par un artiste auxerrois, Jacques Daibeheesse, peintre d'influence cubiste, également amateur de vins à ses heures. Auteur de nombreuses oeuvres, dessins, huiles, gravures autour des thèmes de la femme ou de la musique, Jacques a créé pour nous une série de tableaux, puis cette étiquette autour du thème du vin.

Depuis 2005, cette cuvée est présentée en caisse bois de 6 bouteilles afin de respecter la tradition et le prestige dûs à ce vin.