Domaine Caïlbourdin

Propriétaire à Maltaverne

POUILLY FUMÉ

Triptyque Silex

Recherche de concentration, recherche d'harmonie, recherche de complexité…
La cuvée TRIPTYQUE Silex 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 et la minéralité du silex sont bien présentes.

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

Sélectionnée sur une parcelle âgée de 90 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 15-20% sont neufs, le reste est réparti entre des fûts de 1,2, 3 et 4 ans. Issus de la forêt des Bertranges, forêt la plus proche du vignoble, 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 de marier avec équilibre toute sa puissance et la minéralité de son terroir. Cette harmonie entre puissance, concentration, minéralité et finesse permettront tous les accords imaginables. Foie gras, truffe noire, plateau de fromage, homard, chocolat et même un cigare avec les copains.

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

DONNÉES TECHNIQUES

Cépage : *Sauvignon.*

Âge des vignes : *90 ans.*

Sols : *Argiles à Silex.*

Travaux de culture : Bio et Biodynamie

- *Entretien du vignoble par labours réguliers.*
- *Eco-pâturage en hiver.*
- *Ebourgeonnages précis afin de limiter les rendements tout en étalant les raisins dans l'espace.*

Analyses : *Millésime 2021*

Degré : *13.45°*
Sucres résiduels : *1.85 g/l*
Acidité totale : *4.86 g/l*

Vinification :

- *Fermentation et élevage sur lies fines en fûts de 300 et 600 litres. 15 à 20 % de fûts neufs, forêt des Bertranges.*

***Pas de fermentation malolactique** afin de conserver la fraîcheur.*

Cette cuvée a été baptisée « Triptyque Silex » en 1998 et habillée par un artiste auxerrois, Jacques Daibehesse, 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 sa sortie, cette cuvée est présentée en caisse bois de 6 bouteilles afin de respecter la tradition et le prestige dûs à ce vin.