



Paris Frivole

<https://paris-frivole.com/domaine-roc-de-labbaye-la-cuvee-lantique-2020-pouilly-fume/>

Home › Vins › Domaine Roc de l'Abbaye – la cuvée L'Antique 2020, Pouilly-Fumé

🕒 4 novembre 2021 📁 Vins 💬 Aucun commentaire

Domaine Roc de l'Abbaye – la cuvée L'Antique 2020, Pouilly-Fumé

Ce n'est pas parce qu'il fait nuit plus longtemps, que les arbres se dégarnissent et que les températures baissent qu'il faut se laisser aller ! Nos grand-mères savaient comment réchauffer les cœurs : une soupe cuisinée avec amour, un bon pâté de campagne et un petit remontant pour magnifier le tout. Le terroir est si réconfortant, il est un antidote parfait pour lutter contre la morosité saisonnière.

Heureusement, les Fêtes de fin d'année contribuent à nous embarquer dans un folklore réjouissant. Les mets traditionnels s'accompagnent de beaux flacons et l'hédonisme s'invite à nos tables...



La cuvée L'Antique 2020 du [Domaine Roc de l'Abbaye](#) est un Pouilly-Fumé taillé sur mesure pour exalter nos sens.

Elle est issue des plus Vieilles Vignes de Pouilly-Fumé. Cultivées au lieu-dit du 'Champ Gordé' à Tracy-sur-Loire sur un terroir de Marnes Kimméridgiennes.

Pour produire ce vin d'auteur de qualité suprême, les récoltes sont vendangées à la main et vinifiées en pièces bourguignonnes de la forêt de Tronçais. Passionné par son métier de vigneron, Florian Mollet délivre une interprétation noble et iconique de l'AOP Pouilly-Fumé.

La note de dégustation : *la robe jaune est brillante, le nez digne d'un parfum de créateur avec des notes de tête florales et fruitées. Le jus exhale le lys, la pêche et la craie. En bouche, place à une belle minéralité, les arômes d'agrumes se dévoilent avec finesse. Les notes fumées accompagnent la finale longue et délicate. Exquis !*

La note de dégustation : *la robe jaune est brillante, le nez digne d'un parfum de créateur avec des notes de tête florales et fruitées. Le jus exhale le lys, la pêche et la craie. En bouche, place à une belle minéralité, les arômes d'agrumes se dévoilent avec finesse. Les notes fumées accompagnent la finale longue et délicate. Exquis !*



L'avis de Paris Frivole : *on adore les Pouilly-Fumé, on se trompe rarement en les choisissant chez le caviste. La Cuvée L'Antique met la barre encore plus haute. On retrouve en elle, les caractéristiques olfactives de son terroir avec son goût symptomatique minéral et végétal mais avec une dimension plus gourmande. Ce vin convivial et structuré accompagne à merveille les poissons, les volailles et les agapes raffinés. C'est en somme, une jolie bouteille à glisser sous le sapin ou à poser sur la table pour faire plaisir à des œnophiles.*

A propos du Domaine : *le domaine Roc de l'Abbaye est l'ancienne propriété de l'abbaye de Saint-Satur, fondée au XII siècle par les moines Augustins. Les parcelles de vignes se situent sur les terroirs des appellations Sancerre et Pouilly-Fumé.*

Où l'acheter ? *La cuvée L'Antique 2020 du Domaine Roc de l'Abbaye est disponible chez les cavistes et sur le site [Tresors de Bacchus](#) au prix de 28,20 euros.*