



décembre 3, 2025 // ARTICLES

Pouilly-Fumé 2024 en magnum, minéralité et délicatesse



La quintessence du terroir Silex s'exprime une nouvelle fois à travers ce joli flacon de Pouilly-Fumé 2024 du Domaine Roc de l'Abbaye. Proposé en magnum, format idéal pour une dégustation optimale, ce délicieux vin blanc de Loire est parfait pour les fêtes de fin d'année.

Empli de fraîcheur, d'arômes fruités et de minéralité, ce magnum de Pouilly-Fumé 2024 du Domaine Roc de l'Abbaye est encore une très belle réussite de Florian Mollet. Un enchantement.

« L'année 2024, marquée par de fortes pluies, a été particulièrement éprouvante pour la vigne. Ces conditions météorologiques ont mis à rude épreuve la persévérance et le savoir-faire de nos équipes. Cependant, grâce à une vigilance constante et une réactivité exemplaire, nos terroirs de sables et d'argiles, si chers au Domaine Roc de l'Abbaye et soigneusement drainés, ont permis une belle récolte en Pouilly-Fumé. »

Nos vendanges, menées avec précision et rapidité, ont permis de préserver l'intégrité des baies et ont donné des moûts d'une rare noblesse. Cette gestion experte du vignoble, combinée à une vendange opportune, a été la clé d'un millésime prometteur. L'élevage sur lies fines, avec des bâtonnages réguliers et méticuleux, a permis d'élaborer un vin expressif, doté d'un corps élégant et d'un équilibre remarquable. Ce processus a non seulement apporté de la richesse et de la complexité aromatique, mais a également conféré au vin une texture soyeuse et une persistance en bouche qui feront la fierté du Domaine Roc de l'Abbaye. Le millésime 2024 promet ainsi un Pouilly-Fumé d'une grande finesse, reflet de notre engagement constant envers l'excellence, même face aux défis de la nature. Il sera parfait à déguster pour des fêtes de fin d'année. »



Très joli Sauvignon blanc à la robe or, ce Pouilly-Fumé 2024 dévoile un nez très expressif et complexe de bourgeon de cassis, d'agrumes jaunes et verts et de fruits exotiques, le tout subtilement épice de poivre sansho. En bouche, le vin est rond et délicat, avec un bouquet complexe. La minéralité s'équilibre harmonieusement avec les saveurs d'agrumes, de citron et de citron vert, ainsi que des épices. La finale, saline et minérale, est longue, marquée par une agréable et délicate amertume.

Proposez-le, autour de 11°C, à l'apéritif avec une terrine de foie gras maison. A table, il se marie parfaitement à une Rose de Saint-Jacques aux champignons de Paris, des œufs brouillés au caviar, une pouarde fermière à la bisque de homard, une blanquette de homard coco-gingembre, ou un joli poisson blanc, des pâtes fraîches aux coquillages...

***Le Pouilly-Fumé 2024 du Domaine Roc de l'Abbaye est disponible Aux Trésors de Bacchus, en boutique et en ligne,
au prix de 46,15 € le magnum.***

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.