



PARIS-BISTRO



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

| Pouilly-Fumé 2024 du Roc de l'Abbaye en magnum de Florian Mollet 0

BY PARIS REDACTION ON 8 DÉCEMBRE 2025

BONNES BOUTEILLES

La magnum quand il s'agit d'un grand vin semble donner au nectar une allonge plus longue, un surplus d'arômes et de profondeur.

Démonstration avec ce magnum de pouilly fumé 2024 du Roc de l'Abbaye signé Florian Mollet. Ce vin qui aurait pu être dilué du fait de pluies exceptionnelles en 2024 se révèle au contraire très expressif et équilibré notamment grâce à une vinification soignée – stabulation à froid de 8 jours et fermentation réalisée en cuve inox thermo-régulée à 16°C- , le tout suivi d'un élevage sur lies pendant 6 mois avec bâtonnages réguliers.

Nez engageant sur des notes de différents agrumes et de fruits exotiques, le tout mâtiné d'une pointe poivrée. La bouche se révèle finement sensorielle et soyeuse. Rien ne semble venir troubler l'équilibre entre les saveurs de pamplemousse rose, de citrons (verts et jaunes) et une longue finale saline et minérale. Ce totem de tables de fêtes accompagnera volaille noble, saint-jacques, langoustines ou un bar passé au four. Souvent il laissera passer les anges...

Prix public conseillé : 46,15€

Disponible chez les cavistes et sur

www.tresorsdebacchus.com

[https://www.paris-bistro.com/vin/bouteille/pouilly-fume-2024-
du-roc-de-labbaye-en-magnum-de-florian-mollet](https://www.paris-bistro.com/vin/bouteille/pouilly-fume-2024-du-roc-de-labbaye-en-magnum-de-florian-mollet)