

UN PRÉLUDE 2022 BLANC

DOMAINE DE L'EPINE

Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

Prélude est la sélection parcellaire des premières vignes que mes parents ont exploitées



Accords mets et vins

Apéritif, huîtres, fruits de mer

Détails

Domaine : Domaine de l'Épine

Couleur : Blanc

Millesime : 2022

Degrés : 13,5 %

Viticulture : En conversion

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sauvignon

Région : Centre Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Quincy

Nom du Vigneron : Elodie Vilpellet

Theme : Vigneresses!

Caractéristiques

Terroir : Graves

Cépage : 100% sauvignon

Vendange : Mécaniques

Viticulture : 2ème année de conversion biologique

Vinification : Pressurage pneumatique, débourbage à froid, thermorégulation des cuves pendant la fermentation alcoolique.

Elevage : Elevage sur lies fines 10 mois

Dégustation

Bouche : Notes minérales, mêlées de fleurs blanches.

Finale : Belle structure et persistance aromatique

Garde : 5 à 8 ans

Température de service : 13°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine de l'Epine est un domaine familial récent, situé à Brinay dans le Cher (18). Il est composé de 8 hectares de vignes dont une parcelle d'agroforesterie. L'appellation principale est l'AOC Quincy. Le sauvignon donne des vins blancs secs et aromatiques. Nous proposons 4 cuvées (Promesse, Préface, Prélude et Présage) distinctes en AOC Quincy mais aussi des Vins de France rouge et rosé (Adam et Emma) et Les Bulles de Lili (rosé pétillant). L'environnement est au cœur des différentes réflexions techniques : Conversion au Biologique (prochaine cuvée 2024 100% Bio), agroforesterie mais aussi enherbement des vignes... Nous travaillons tout au long de l'année avec passion dans le but d'obtenir beaux et bons raisins. Le travail à la cave consiste à sublimer ces raisins en limitant les interventions.

