UN PRÉLUDE 2022 BLANC

DOMAINE DE L'EPINE

Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

Prélude est la séléction 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
Degrès : 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 : Vigneronnes!

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 maisaussi 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 debeaux et bons raisins. Le travail à la cave consiste à sublimer ces raisins enlimitant les interventions.

Plaisirs du vin
Saint-Jean-de-Luz