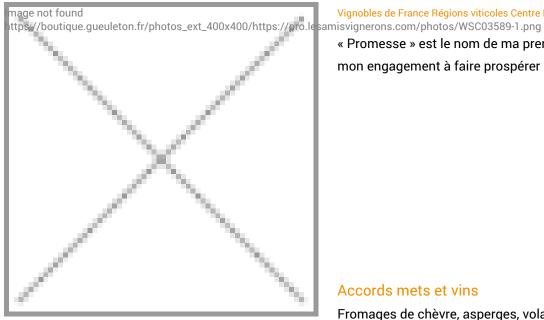
# **UNE PROMESSE 2024 BLANC**

## DOMAINE DE L'EPINE



#### Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

« Promesse » est le nom de ma première cuvée. Elle symbolise mon engagement à faire prospérer les vignes que j'ai reprises.

#### Accords mets et vins

Fromages de chèvre, asperges, volailles, poissons

#### **Détails**

Domaine : Domaine de l'Épine

Couleur : Blanc Millesime: 2024 **Degrès:** 12,5 % Viticulture : Biologique

Bio: Oui

Contenance: 0,75 L Cépages : Sauvignon Région : Centre Loire Packaging: carton de 6 **Appellation:** AOP Quincy Nom du Vigneron : Elodie Vilpellet

### Dégustation

Robe: Robe jaune pâle brillante

Nez: Notes fruitées comme la poire et la fleur d'aubépine

Bouche: Bouche harmonieuse

Garde: 3 à 5 ans

Température de service : 12.5°C

## Caractéristiques

Terroir: Sables sur alluvions et graves

Cépage: 100% Sauvignon Viticulture: Biologique

Vinification: Pressurage pneumatique, débourbage à froid, thermorégulation des

cuves pendant la fermentation alcoolique. Elevage: Elevage sur lies fines 3 mois

### 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.

mage not found https://boutique.gueufetor.fr//photos\_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png