

UN PRÉLUDE 2022 BLANC

DOMAINE DE L'ÉPINE



Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

Ce Quincy est issu d'une sélection parcellaire de vieilles vignes. Les pieds ont en moyenne 50 ans. Un préluce offre une palette d'arômes complexe avec une belle tension.

Accords mets et vins

Ce Quincy 2020 s'accordera très bien avec un plateau de fruits de mer, des asperges sauce mousseline

Détails

Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Centre Loire
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Elodie Vilpellet
Theme : Vignerones!
Domaine : Domaine de l'Épine
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Quincy

Caractéristiques

Terroir : SABLEUX
Cépage : 100% sauvignon
Vendange : Mécaniques
Viticulture : RAISONNEE
Vinification : pressurage pneumatique, fermentation avec régulation des températures. Elevage sur lies fines avec batonnage.
Elevage : 6 mois sur lies fines avec batonnage

Dégustation

Robe : or vert
Nez : nez délicat, aux arômes d'acacia et de poire
Bouche : attaque fraîche, bouquet gourmand de fruits à chair blanche et de bonbon anglais
Finale : finale assez persistante et fraîche
Garde : entre 6 et 10 ans
Température de service : 8-10 degrés

HISTOIRE DU DOMAINE

Le domaine Leroh est au départ un domaine polyculture élevage (vaches et chèvres). Il s'est diversifié dans les années 2000 avec la vigne. Depuis 2015, le domaine a connu plusieurs évolutions. Il produit aujourd'hui du vin de Quincy sur environ 3 ha, conduits par une nouvelle génération ambitieuse!

