

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

Millesime : 2024

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sauvignon

Région : Centre Loire

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Elodie Vilpellet

Domaine : Domaine de l'Épine

Couleur : Blanc

Appellation : AOP Quincy

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Sables sur alluvions et graves

Cépage : 100% Sauvignon

Viticulture : Biologique

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

Elevage : Elevage sur lies fines 3 mois

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

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 de beaux et bons raisins. Le travail à la cave consiste à sublimer ces raisins en limitant les interventions.



Plaisirs du vin
Marmande