UNE PROMESSE 2025 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

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.

Plaisirs du vin
Marmande