



Domaine de l'Épineau
Emmanuel CHARRIER



COTEAUX DU GIENNOIS 2017

« L'Instant »

Cépage : 100% sauvignon blanc

Age moyen des vignes : 15 ans

Densité de plantation : 7000 pieds par ha

Sol : argilo-calcaire sur marne du Kimméridgien

Vinification :

- égrappage
- pressurage pneumatique à faible pression
- débouillage des moûts au froid pendant 24h
- fermentation longue (levures neutres) en cuves thermo-régulées (16 à 18°C)
- élevage sur lie pendant 3 à 4 mois
- stabilisation au froid et collage
- filtration légère avant mise en bouteille

Degré alcoolique : 12.5%vol

Caractéristiques :

Remarquable expression du sauvignon, nez de fleur de cassis et de fruits exotiques, alliant fraîcheur et longueur en bouche, bon équilibre aromatique. Tout en finesse, beaucoup de gras en bouche, mais sans excès, l'harmonie générale est une impression de grande élégance.

Consommation :

Bu jeune, il exprimera au maximum son fruité et sa fraîcheur. L'évolution sera charmeuse pendant quelques années.

Température de consommation : 10 à 12°C

Accords mets et vin :

Servi à l'apéritif, il prépare en douceur votre palais à la plus fine gastronomie et respecte les mets qu'il accompagne (fruits de mer, poissons grillés, entrées chaudes, fromages ...).