



Domaine de l'Épineau  
Emmanuel CHARRIER



## COTEAUX DU GIENNOIS 2017

« Forcément »

**Cépage** : 100% sauvignon blanc

**Age moyen des vignes** : 15 ans

**Densité de plantation** : 7200 pieds par ha

**Sol** : argile à silex

**Vinification** :

- égrappage
- pressurage à faible pression
- débouillage des moûts au froid pendant 24h
- fermentation longue en cuves thermo-régulées (16 à 18°C)
- élevage sur lie pendant 6 à 7 mois
- stabilisation au froid et collage
- filtration avant mise en bouteille

**Degré alcoolique** : 12.5%vol

**Caractéristiques** :

Un vin complexe qui égrène avec finesse des notes de fruits mûrs (pêche, poire), de fleurs blanches, fougère, verveine. Ample, souligné par une acidité constante et bien dosée, le palais s'épanouit sur des sensations fruitées et épicées persistantes.

**Consommation** :

Il sera consommé jeune pour sa fraîcheur et sa minéralité mais sa complexité peut révéler des surprises dans quelques années.

**Température de consommation** : 12 à 14°C

**Accords mets et vin** :

Il se suffit à lui-même mais accompagnera à merveille les plats de poissons (brochet au beurre blanc) et fruits de mer.

7 Allée des sources - Paillot  
58150 Saint Martin sur Nohain

Tél : 03 86 22 57 15

Email: [contact@domaine-epineau.com](mailto:contact@domaine-epineau.com)

Site web: [www.domaine-epineau.com](http://www.domaine-epineau.com)