



Domaine de l'Épineau
Emmanuel CHARRIER



POUILLY FUMÉ 2017

« Domaine de l'Épineau »

Cépage : 100% sauvignon blanc

Age moyen des vignes : 15 ans

Densité de plantation : 6800 pieds par ha

Sol : argilo-silicieux

Vinification :

- égrappage
- pressurage à faible pression
- débourbage des moûts au froid pendant 24h
- fermentation longue en cuves thermo-régulées (14 à 18°C)
- élevage sur lie pendant 4 à 5 mois
- stabilisation au froid et collage
- filtration 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. Dès sa jeunesse déjà beaucoup de rondeur et de volume en bouche. Les nuances minérales traduisent le respect du terroir.

Consommation :

A boire assez jeune, mais vieilli 4 ou 5 ans, il apportera une complexité supplémentaire en bouche. L'évolution sera charmeuse pendant quelques années.

Température de consommation : 10 à 12°C

Accords mets et vin :

En apéritif, avec des fruits de mer et du poisson grillé. Servez- le également avec des viandes blanches et du fromage de chèvre. N'hésitez pas à servir ce vin tout au long du repas.

7 Allée des sources - Paillot
58150 Saint Martin sur Nohain

Tél : 03 86 22 57 15

Email: contact@domaine-epineau.com

Site web: www.domaine-epineau.com