



Domaine de l'Épineau
Emmanuel CHARRIER



POUILLY FUMÉ 2017

« Ingenuous »

Cépage : Sauvignon blanc

Age moyen des vignes : 10 ans

Densité de plantation : 7200 pieds par ha

Sol : argilo-calcaire, caillottes

Vinification :

- égrappage
- pressurage à faible pression
- débouillage des moûts au froid pendant 24h
- fermentation longue en cuves thermo-régulées (14 à 18°C)
- élevage sur lie pendant 6 à 7 mois
- stabilisation au froid et collage
- filtration légère avant mise en bouteille

Degré alcoolique : 12.5 %vol

Caractéristiques :

Ce sauvignon au profil floral intense et une bouche acidulée offre un bon compromis entre densité et fraîcheur. Les nuances minérales traduisent le terroir des caillottes.

Consommation :

Savoureux dès sa jeunesse, l'évolution sur des notes de fruits exotiques sera charmante pendant quelques années.

Température de consommation : 12 à 14°C

Accords mets et vin :

D'une bonne longueur aromatique, il accompagnera vos poissons, coquillages, fruits de mer et certains plats épicés.

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