

# UN PRÉLUDE 2022 BLANC

DOMAINE DE L'ÉPINE



Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

Prélude est la sélection parcelle des premières vignes que mes parents ont exploitées

## Accords mets et vins

Apéritif, huîtres, fruits de mer

## Détails

**Domaine** : Domaine de l'Épine  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2022  
**Degrès** : 13,5 %  
**Viticulture** : En conversion  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Sauvignon  
**Région** : Centre Loire  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Quincy  
**Nom du Vigneron** : Elodie Vilpelle  
**Theme** : Vignerones!

## Caractéristiques

**Terroir** : Graves  
**Cépage** : 100% sauvignon  
**Vendange** : Mécaniques  
**Viticulture** : 2ème année de conversion biologique  
**Vinification** : Pressurage pneumatique, débouillage à froid, thermorégulation des cuves pendant la fermentation alcoolique.  
**Elevage** : Elevage sur lies fines 10 mois

## Dégustation

**Bouche** : Notes minérales, mêlées de fleurs blanches.  
**Finale** : Belle structure et persistance aromatique  
**Garde** : 5 à 8 ans  
**Température de service** : 13°

## 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 mais aussi 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 de beaux et bons raisins. Le travail à la cave consiste à sublimer ces raisins en limitant les interventions.

