

# UNE PROMESSE 2024 BLANC

DOMAINE DE L'EPINE



Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

« Promesse » est le nom de ma première cuvée. Elle symbolise mon engagement à faire prospérer les vignes que j'ai reprises.

## Accords mets et vins

Fromages de chèvre, asperges, volailles, poissons

## Détails

**Degrès** : 12,5 %  
**Packaging** : carton de 6  
**Nom du Vigneron** : Elodie Vilpellet  
**Domaine** : Domaine de l'Épine  
**Couleur** : Blanc  
**Région** : Centre Loire  
**Appellation** : AOP Quincy  
**Cépages** : Sauvignon  
**Bio** : oui  
**Viticulture** : Biologique  
**Millesime** : 2024  
**Contenance** : 0,75 L

## Caractéristiques

**Terroir** : Sables sur alluvions et graves  
**Cépage** : 100% Sauvignon  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : Pressurage pneumatique, débourbage à froid, thermorégulation des cuves pendant la fermentation alcoolique.  
**Elevage** : Elevage sur lies fines 3 mois

## Dégustation

**Robe** : Robe jaune pâle brillante  
**Nez** : Notes fruitées comme la poire et la fleur d'aubépine  
**Bouche** : Bouche harmonieuse  
**Garde** : 3 à 5 ans  
**Température de service** : 12.5°C

## 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.



Plaisirs du vin  
Agen