



# Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

## FOLIE DE L'ESPINOSE

### METHODE TRADITIONNELLE



Vin de plaisir, cette « méthode traditionnelle » peut se boire en toute occasion : vins d'honneur, kir, ou en dessert sur des tartes sucrées, gâteaux, etc. Idéal consommé nature à l'apéritif, il pourra aussi accompagner avec douceur et légèreté vos desserts.

À consommer dans l'année qui suit la commercialisation



A pleasure wine, this "traditional method" can be drunk on any occasion: honor wines, kir, or as a dessert on sweet pies, cakes, etc. Ideal eaten plain as an aperitif, it can also accompany your desserts gently and lightly. To be consumed in the year following marketing

#### FICHE TECHNIQUE

##### CEPAGE

70 % Pinot Noir / 20% Abouriou / 10 % Cabernet Franc -  
La proportion de chacun pouvant varier légèrement chaque année en fonction des choix d'assemblages de cuvées.

##### VINIFICATION

Récolte précoce, pressurage délicat et séparation des premiers jus afin de conserver la fraîcheur nécessaire à l'élaboration de nos vins de base. Après débouillage les jus clairs de chaque cépage sont directement mis en cuve pour une fermentation isolée de 2 à 3 semaines. Après sa prise de mousse, le vin reste sur « latte » pendant **9 mois** avant d'être commercialisé.

##### T°C SERVICE

Température de service : 8°C.

#### NOTE DE DEGUSTATION

**Robe** : rose saumon.

**Arômes** : Nez de petits fruits rouges et de fruits frais.

**Bouche** : Attaque en bouche gourmande, suave et rafraîchissante.