



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

IMPROBABLE BLANC

VIN DE FRANCE

Ce produit sera le compagnon idéal des moments conviviaux entre amis. Ce vin blanc sec « découverte » sera idéal à l'apéritif ou sur des associations sucrées/salées. Tentez le sur les cuisines asiatiques : vous serez surpris!

À consommer dans les quatre années qui suivent la commercialisation.



This product will be the ideal companion for convivial moments with friends. This dry "discovery" white wine will be ideal as an aperitif or with sweet / savory combinations. Try it on Asian cuisine: you will be surprised!

Consume within four years of marketing.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE 50 % Muscat Petit Grain
40 % Sauvignon Blanc
10 % Chardonnay élevé en barrique neuve

TERROIR Plantée en 2012 sur un terroir très drainant et exposée plein sud, la parcelle de Muscat Petit Grain est conduite de manière très stricte (taille courte, effeuillage, vendanges en vert) afin d'obtenir des raisins de qualité parfaite.

La décision d'introduire le Muscat Petit Grain sur notre vignoble fait suite au millésime 2010 très chaud et ensoleillé.

VINIFICATION Récolte manuelle à maturité optimale afin d'obtenir un maximum d'arômes variétaux. Macération courte en pressoir fermé, pressurage lent, fermentation et élevage en cuves traditionnelles souterraines. L'assemblage final est réalisé environ un mois avant la mise en bouteille au printemps.

Le Muscat Petit Grain apporte la fraîcheur et le coté gourmand des vins du Sud. Le sauvignon et le chardonnay élevé en fût structurent l'assemblage pour « porter » le vin.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe :jaune légèrement dorée.

Arômes : Nez intense d'abricot, de pêche jaune et d'agrumes. Les notes « muscatées » prennent le dessus au fur et à mesure du vieillissement, très atypique pour notre région

Bouche : Attaque en bouche souple et fruitée. Finale ample et ronde.

