



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

FOLIE DE L'ESPINOSE

METHODE TRADITIONNELLE

Vin de plaisir, cette « méthode traditionnelle » peut se boire en toutes occasions : **apéritif, kir**, ou en **dessert** sur des tartes sucrées, gâteaux, etc.



A pleasure wine, this "traditional method" can be drunk on any occasion: aperitif, kir, or as a dessert on sweet pies, cakes, etc.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE 50 % Chardonnay
35% Folle Blanche
15% Pinot Noir

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.

°C SERVICE Température de service : 8°C.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : jaune pâle brillante, avec une teinte légèrement paillée due au pinot noir.

Arômes : Nez très intense et frais d'agrumes (pamplemousse, citron vert) et de fleurs d'acacia.

Bouche : Attaque en bouche vive et fraîche. On retrouve les arômes flatteurs et persistants de fruits frais (pomme, poire) et d'agrumes.

