



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.

