
DOMAINE DE L'ÉPINE



Accords mets et vins

Asperges, huîtres, fromages de chèvres, ris de veau, poêlée de gambas

Détails

Domaine : Domaine de l'Épine
Couleur : Blanc
Effervescent : Non
Millesime : 2017
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Centre Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Quincy

Caractéristiques

Terroir : Marnes siliceuses
Cépage : 100% Sauvignon
Vendange : Machine
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Traditionnelle avec maîtrise des températures
Elevage : Sur lies fines en cuve

Dégustation

Robe : Jaune pâle brillante
Nez : Fruité et intense aux notes de poire et d'ananas
Bouche : Harmonieuse et fruitée, attaque douce et fraîche, texture riche
Finale : Longue persistance
Garde : 2-3 ans
Température de service : 10°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le domaine Leroh est au départ un domaine polyculture élevage (vaches et chèvres). Il s'est diversifié dans les années 2000 avec la vigne. Depuis 2015, le domaine a connu plusieurs évolutions. Il produit aujourd'hui du vin de Quincy sur environ 3 ha, conduits par une nouvelle génération ambitieuse!

