

# DOMAINE DE L'EPINEAU



10 га виноградников в аппелясьонах Пуи Фюме и Кото дю Жьеннуа, расположенные в Центральной Луаре, принадлежат молодому виноделу Эмманюэлю Шарье с 2004 года.

Настоящий приверженец своего дела, Эмманюэль работает с виноградниками, учитывая все особенности почвы, уважая природу и используя только натуральные средства обработки лоз - «разумное виноградарство» (Terravitis + HVE3).



## Производство

**Сорта винограда:** 100% совиньон  
**Терруар:** глинисто-кремниевая почва  
**Возраст лоз:** 15 лет  
**Плотность посадки:** 6800 лоз/га



## Винификация

Отделение гребней  
Пневмопрессование под слабым давлением  
Холодный дебурбаж 24 часа  
Длительная ферментация в термо-регулируемых чанах (14 - 18°C)  
12.5% алкоголя



## Выдержка

Выдержка на осадке 4-5 месяцев  
Стабилизация холодом и коллаж  
Лёгкая фильтрация до разлива в бутылки



## Дегустация

Прекрасное выражение совиньона с ароматами почек чёрной смородины сочетает минеральную свежесть и долгое послевкусие.  
Сбалансированная ароматика.  
Даже молодое вино отличается округлостью и объёмом.  
Подача: 10-12°C



## Сочетание с блюдами

Прекрасно подойдет на аперитив, с козым сыром, белым мясом, морепродуктами и рыбой на гриле.



## Потенциал Хранения

5 лет и больше