

DOMAINE DE L'EPINAY

20,25\$

* Prix de détail suggéré

Muscadet-Sèvre et
Maine 2022

 Nature  Biologique

	Code produit	15253490
	Prix licencié	17,59\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Cépage(s)	Melon de Bourgogne (Muscadet)
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1,6
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine de l'Épinay se situe au sud-est du Vignoble Nantais, sur la commune de Clisson. La famille Paquereau exploite le Domaine depuis le début des années 1900. Impliqués sur le Domaine depuis leur enfance, naturellement les enfants, Cyrille et Sylvain ont pris la relève respectivement en 2000 et 2006. Le Domaine compte aujourd'hui 55 hectares, dont près de la moitié est plantée en Melon de Bourgogne, le cépage historique du Muscadet.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle brillante, avec des reflets verts. Arômes fins et discrets de fruits frais (pomme, poire) associés à des notes d'agrumes. Attaque en bouche vive et fraîche. Le gaz de fermentation emprisonné tout au long de l'hiver se libère et « perle » pour venir accentuer la fraîcheur de cette cuvée. Son perlant et ses arômes typiques d'agrumes et de fleurs blanches font de lui le compagnon naturel de poissons et fruits de mer.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Issu d'un assemblage de différents terroirs sur roches mères de granite et de gabbro. Chaque îlot parcellaire est récolté et vinifié séparément. Après débordage, les jus sont directement mis en cuve pour une fermentation de 2 à 3 semaines. Le vin est ensuite soutiré et reste sur ses lies pendant 8 mois. L'assemblage final des différentes cuvées est déterminé au printemps afin de produire un muscadet sur lie frais et fruité.



MARC CHIANDUSSI
(514) 512-8333
marc.chiandussi@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN
(450) 675-8557
stephanie.gouin@royplus.co

PASCAL BROUILLARD
(514) 242-7097
pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE
(418) 558-1019
stephane.matte@royplus.co

**PIERRE-MARTIN
BELLEVILLE**
(418) 575-3206
info@royplus.co

MARGUERITE AGHABY
(514) 722-4066
info@royplus.co