

# QUINCY 2022

## Domaine de l'Épine



**Situation :** Le domaine de l'Épine est un domaine familial. Les parents d'Elodie ont commencé leur activité en 1995 et ont su lui transmettre leur passion pour ce métier. 🍷

Après l'obtention d'un BTS Viticulture-Œnologie et d'un diplôme d'œnologue à Dijon en 2006, Elodie est revenue sur l'appellation en 2017. Leurs savoir-faire

complémentaires sont une force pour exploiter respectueusement les 6 hectares de vignes du domaine, en conversion AB et réaliser de jolies cuvées.

**Encépagement :** Sauvignon 100%

**Terroir :** Sables et graviers

**Température de Service :** 9°C.

**Potentiel de Garde :** à déguster sur la jeunesse

**Observations :** Soucieux de préserver au maximum le croquant et la fraîcheur du fruit, et de livrer une expression simple et sans artifice du terroir, Elodie fait ici le choix d'une vinification et d'un élevage sur lies en cuve inox. Au nez, on sent déjà tout le charme et le côté fringuant de ce vin de plaisir : aux arômes de fleur de sureau et de bourgeon de cassis succèdent de franches notes fruitées, évoquant la pomme Boskop.

La bouche est pleine, avec une vraie densité : elle est à la fois juteuse et nourrissante, et développe une très jolie finale aux accents épicés et finement amers (quinine) revigorants. Un vin plein de charme à apprécier sur les 3 prochaines années.



**Quelques Accords :** Sushis ou Sashimis, Dés de chèvre frais, Sole grillée...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)