



Appellation : IGP Val de Loire.

Dénomination : Les Frères Paquereau

Le domaine : Domaine de l'Épinay.

Situé dans la cité histoire de Clisson, le Domaine de l'Épinay est conduit par la famille Paquereau depuis 4 générations. Le vignoble est cultivé en bio depuis 2011 et est implanté pour moitié en Melon de Bourgogne : cépage historique du Muscadet. Le reste de l'encépagement est très diversifié. Les 15 variétés de raisins cultivées ne produisent pas moins de 20 cuvées différentes, toutes plus surprenantes les unes que les autres.

Le terroir : Argilo-Calcaire

Les Cépages : Sauvignon Gris.

Elevage : Elevage sur lies pendant les premiers mois avant de les évacuer pour que les arômes variétaux se développent et « mûrissent ».

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Ce vin est d'une couleur jaune pâle brillante avec des arômes fruités de fruits exotiques. L'attaque en bouche est souple et fraîche. La finale est ronde et suave avec des notes d'agrumes et de litchis.

Certification : Agriculture Biologique.

