



Domaine Régis Minet
— Lucia Mineur-Billet —

Désert 2022

Cépage

Sauvignon Blanc

Âge des vignes

De 20 à 30 ans

Nom de la parcelle

Le Désert des Fouinelles

Terroir

Marnes Kimméridgiennes (marnes à fossiles de petites huîtres)

Travail de la vigne

Culture respectueuse de la biodiversité des sols. Certification HVE3. Travail des sols.
Ebourgeonnage. Effeuilage selon les années

Vinification

Le principe : une cuve = une parcelle. Toutes nos parcelles sont vendangées, vinifiées et élevées séparément. Pressurage direct des raisins en pressoirs pneumatiques, à basse pression, fractionnement des jus (séparation des jus de fin de presse). Cuves inox thermorégulées, vinification entre 14 et 20°C max pour préserver le potentiel aromatique.

Élevage

Pas de fermentation malolactique. Minimum 8 mois sur lies fines. Batonnage.

Degré d'alcool

12,5

Caractéristiques de la cuvée

Désert, une cuvée parcellaire du domaine, des raisins issus d'un terroir particulièrement aride, appelé par les anciens « le Désert des Fouinelles », car seule la vigne pouvait s'y épanouir. Ce terroir si particulier marque l'identité élégante et minérale de la cuvée.

Domaine Régis Minet - 5 rue du Domaine du Bouchot – 58150 Pouilly sur Loire
07 60 00 29 50 – 06 12 09 29 50 - contact@domaineregisminet.com



Domaine Régis Minet

— Lucia Mineur-Billet —

Millésime

D'avril à septembre la chaleur et la sécheresse ont régné sur le vignoble. Seul le mois de juin nous a gratifié de pluies salvatrices. La vigne a su trouver dans le sol les ressources nécessaires, pour nous offrir des raisins magnifiques et des vins d'un incroyable équilibre entre fraîcheur, richesse, complexité et vivacité.

Découverte sensorielle

Couleur : or avec des reflets paille. Éclat brillant.

Nez : notes florales nuancées d'une pointe épicée rappelant le safran.

Bouche : belle attaque aux notes de fruits à chair blanche, évoluant vers des notes végétales et minérales.

Final : très belle longueur en bouche

Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°

Accord mets et vin

Un vin à déguster avec un curry, un gratin de fruits de mer, ou des gambas flambées.

Temps de garde

Nous conseillons de le boire sur la fraîcheur, dans les 3 à 5 années qui suivent sa mise en bouteille.

&&&&&

Histoire du domaine

Une histoire de famille depuis le XVIIIème siècle. A 17 ans Régis reprend le domaine de 3 hectares, suite au décès brutal de son père. En 2021 il le transmet à Lucia.

Caractéristiques du domaine

12 hectares situés sur la commune de Pouilly sur Loire.

Cépage unique : Sauvignon Blanc.

Vignes travaillées dans le respect de la biodiversité.

Terroirs : marnes Kimméridgiennes, terres blanches (calcaires de Villers), caillottes.

Cuverie et matériel à la pointe de la technologie.

Vinifications préservant l'identité des terroirs du Sauvignon Blanc.

&&&&&

Domaine Régis Minet - 5 rue du Domaine du Bouchot – 58150 Pouilly sur Loire
07 60 00 29 50 – 06 12 09 29 50 - contact@domaineregisminet.com