



**Domaine Régis Minet**  
— Lucia Mineur-Billet —

## Désert 2023

### 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. Chaque parcelle est vendangée, vinifiée et élevée séparément. Pressurage direct des raisins à basse pression, fractionnement des jus. Vinification (entre 14 et 20°C) et élevage en cuves inox thermorégulées.

### 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](mailto:contact@domaineregisminet.com)



# Domaine Régis Minet

— Lucia Mineur-Billet —

## Millésime

Une fin de printemps prometteuse et une superbe récolte en perspective, un mois d'août très froid et un fort ralentissement du murissement du raisin. Début septembre, une chaleur intense s'installe subitement, nous obligeant à avancer la date des vendanges pour préserver la maturité aromatique, la fraîcheur et la tension.

## Découverte sensorielle

Couleur : cristalline, jolie brillance, couleur or aux reflets paille

Nez : élégant et féminin, avec une belle évolution à l'aération vers des notes florales nuancées d'une pointe de jasmin marié au zest d'orange. Expression du terroir de marnes chaudes.

Bouche : une attaque soyeuse, sur l'équilibre et la finesse, amers tendres sur fond de miel printanier. Salinité et notes florales subtiles de camomille et de tilleul.

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 une cassolette de crevettes, une blanquette de veau, une tarte oranges caramélisées.

## 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](mailto:contact@domaineregisminet.com)



**Domaine Régis Minet**  
— *Lucia Mineur-Billet* —

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](mailto:contact@domaineregisminet.com)