



Prémices

La cuvée « **Prémices** » est une nouvelle cuvée que nous avons voulue très abordable. Elle permet ainsi de faire connaissance avec les vins du domaine. Les vignes, en cours de conversion à l'agriculture biologique, bénéficient des mêmes soins que celles des autres cuvées. Le premier millésime est 2008 (*disponible à l'automne 2009*).

■ APPELLATION:

- Jasnières, blanc sec.

■ CÉPAGES:

- Chenin 100%.
- Vignes en conversion à l'agriculture biologique.

■ TERROIR:

- Argiles à silex sur tuffeaux.

■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages.
Rendement maximum de 40 hl/ha.

■ VINIFICATION:

- Vendanges manuelles.
- Vinifié et élevé intégralement en barriques.
- Elevage de 10 mois.

■ DÉGUSTATION:

- 2008 : Au nez, le vin exprime des arômes d'agrumes (pamplemousse), de fruits jaunes (mirabelle), et de petites notes de fleurs blanches. Construction fine et élancée avec un équilibre assis sur une belle acidité. La matière est joliment fruitée, expressive et charme le palais par sa pureté. Belle finale sur le pamplemousse rose.

■ SERVICE:

- Carafier légèrement de préférence.
- Servir à 13-15°C.
- Accord mets : Apéritif et début de repas

REVUE DE PRESSE

Guide des vins Gault Millau

2009: 17,5 /20 (guide 2012)

Guide Hachette

2009: **citation** pour son intensité aromatique (guide 2012)

Guide Bettane & Desseauve

2009: 15 /20 - Précis (guide 2012)

Guide RVF - Les Meilleurs Vins de France

2009: 14,5 /20 (guide 2012)

