

# Vent d'Anges

Millésime 2018

---

## Cépage

Sauvignon blanc

## Âge des vignes

En moyenne 25 ans

## Nom de la parcelle

Les Bascoins

## Terroir

Terres blanches

## Travail de la vigne

Culture respectueuse de la biodiversité des sols

Ebourgeonnage

## Vinification

Pressurage direct des raisins en pressoir pneumatique, à basse pression

Cuves inox thermorégulées, vinification entre 14 et 20°C max pour préserver le potentiel aromatique

## Élevage

Pas de malo pour conserver la fraîcheur

24 mois sur lies fines et 24 mois en bouteille

Bâtonnage

## Degré d'alcool

14

---

## Histoire du domaine

Une histoire de famille qui prend sa source au XVIII<sup>ème</sup> siècle, avec Nicolas Minet en 1795. Régis reprend le domaine familial à l'âge 17 ans, suite au décès brutal de son père. Au fil des années il développe l'exploitation, qui ne comptait initialement que 3 hectares. Aujourd'hui elle représente 12 hectares, tous plantés en Sauvignon Blanc. 2021 est l'année de la transmission, avec l'arrivée de Lucia, qui poursuit l'histoire familiale, avec dans ses bagages une riche expérience commerciale, un amour du terroir et de son village, ainsi que la volonté d'apporter sa signature, tout en respectant l'identité de la maison.

## Caractéristiques du domaine

Situé dans le village de Pouilly sur Loire, les différents terroirs du domaine sont caractéristiques de l'appellation Pouilly Fumé (marnes Kimméridgiennes, terres blanches, et argilo calcaire). Le cépage Sauvignon blanc s'exprime ici pleinement, avec sa belle vivacité, ses notes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits jaunes, et de pierre à fusil. Afin de préserver cette fraîcheur, nos raisins sont directement pressés après les vendanges, et nos vins sont élevés en cuves inox thermorégulées, sur lies fines.

---

## Caractéristiques de la cuvée

Vent d'Anges cuvée spéciale du domaine, est née d'une sélection de grappes, soigneusement récoltées à la main, et choisies pour leur maturité. Elevé sur lies fines pendant 2 années, le sauvignon se nourrit des levures issues de la fermentation alcoolique. Le bâtonnage régulier permet aux lies de rester en suspension, et favorise les échanges. Vent d'Anges est ensuite mis en bouteille, et conservé en boxes à l'abri de la lumière, à température et hygrométrie constantes, pendant 2 autres années. Après ce long processus, le vin est riche et onctueux.

---

## Millésime

Le millésime 2018 dévoile une ampleur qui nous rappelle une année tout en contraste, avec un hiver tardif et rigoureux, et un été radieux et chaud.

---

## Découverte sensorielle

Couleur : or aux reflets verts argentés.

Nez : incisif et racé, les premières notes minérales laissent place après aération, à des notes de melon, de basilic frais, avec une touche vanillée qui apporte une belle profondeur.

Bouche : une attaque toute en rondeur, sur des notes de fruits mûrs, surlignées d'une touche de poivre noir.

Final : très belle longueur en bouche, un vin structuré, puissant et racé.

---

## Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

---

## Accord mets et vin

Un vin de gourmandise et de gastronomie. Il se marie avec des viandes blanches cuisinées ou rôties, un foie gras, un poisson en sauce crémée, et fera merveille sur un feuilleté de ris de veau !

---

## Temps de garde

Prêt à être dégusté, le Pouilly Fumé Vent d'Anges s'apprécie dans les 2 à 3 années à venir.