

Désert

Cépage

Sauvignon blanc

Âge des vignes

De 20 à 30 ans

Nom de la parcelle

Le Désert

Terroir

Marnes Kimméridgiennes

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

Minimum 6 mois sur lies fines

Bâtonnage

Degré d'alcool

12,5

Histoire du domaine

Une histoire de famille qui prend sa source au XVIIIème 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

Désert une cuvée parcellaire du domaine.

Les raisins sont issus du terroir Le Désert. Constitué de nombreux fossiles de petites huîtres, et particulièrement aride, il était appelé par les anciens « le désert des Fouinelles », car seule la vigne pouvait s'y épanouir. Ce terroir si particulier marque l'identité de la cuvée Désert.

Découverte sensorielle

Couleur : robe d'intensité soutenue, couleur or aux reflets paille

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

Bouche : une attaque en bouche douce, aux notes de litchi et d'agrumes. La salinité s'exprime en fin de bouche sur un rappel épicé.

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 crottin de Chavignol, un curry, ou un gratin de fruits de mer.

Temps de garde

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