



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

## Désert 2021

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



# **Domaine Régis Minet**

— Lucia Mineur-Billet —

## **Millésime**

Un véritable challenge. De mars à août : gel, grêle, pluie, et maladies, pour être enfin gratifié de soleil aux premiers jours des vendanges. Une « happy end » que ce beau millésime, fruit des 47 années d'expérience de Régis, prêtant main forte à Lucia pour sa première vendange.

## **Découverte sensorielle**

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

Nez : notes florales nuancées d'une pointe épicée de safran et de curcuma.

Bouche : attaque douce, aux notes de litchi et d'agrumes. La salinité 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 des gambas flambées, un gratin de poisson, un sabayon.

## **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)**