Domaine Régis Minet
Lucia Mineur-Billet

# Miracle 2023

## Cépage
Sauvignon Blanc

## Âge des vignes
En moyenne 20 ans

## Nom de la parcelle
La terre nord des Bascoins, appelée « Les Sapins ».

## Terroir
Terres blanches crayeuses à fossiles d'ammonite.

## Travail de la vigne
Culture respectueuse de la biodiversité des sols. Certification HVE3. Travail des sols. Ébourgeonnage. Effeuillage selon les années.

## Vinification
Le principe : une cuve = une parcelle. Chaque parcelle est vendangée, vinifiée et élevée séparément. Mode de vinification spécifique, pressurage à basse pression, fractionnement des jus. Vinification (entre 14 et 20°C) et élevage en cuves inox thermorégulées.

## Élevage
Pas de fermentation malolactique. Minimum 12 mois sur lies fines. Batonnage.

## Degré d'alcool
12,5

## Caractéristiques de la cuvée spéciale
Mettre à l'honneur chaque année une nouvelle parcelle : celle qui reflète la singularité du millésime. 2023 célèbre la parcelle « Les Sapins » et un terroir de Terres blanches.

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

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, or pâle aux légers reflets verts
Nez : puissant, iodé, arômes d'épices douces et zests d'orange.
Bouche : attaque suave et tendre. Belle complexité toute en nuances, notes minérales sur fond de fraicheur menthe poivrée. Une palette d'arômes et de goûts évolutifs au fil de la dégustation.
Final : élégance et belle persistance en bouche

## Température de dégustation

Frais mais non glacé, entre 9 et 11°.

## Accord mets et vin

Un vin à déguster avec un curry, un poisson de mer grillé au beurre de Normandie, une tarte mirabelles et amandes.

## Temps de garde

Peut se boire sur la jeunesse, mais grâce à son mode de vinification particulier, de belles choses attendent ceux qui sauront patienter plus de 5 ans.

&&&&&

***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