



Domaine Régis Minet
— Lucia Mineur-Billet —

Vent d'Ange 2018

Cépage

Sauvignon Blanc

Âge des vignes

En moyenne 25 ans

Nom de la parcelle

Les Bascoins

Terroir

Argilo-calcaire (Calcaires de Villiers), terres blanches crayeuses à fossiles d'ammonite.

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

Élevage : Pas de fermentation malolactique pour conserver la fraîcheur, 24 mois sur lies fines et batonnage, 24 mois en bouteille.

Degré d'alcool

14

Histoire du domaine

Une histoire de famille qui prend sa source au XVIIIème siècle, avec Nicolas Minet en 1795, et un domaine transmis de père en fils depuis cette époque. A 17 ans Régis reprend le domaine familial de 3 hectares, suite au décès butal de son père. En 2021 il transmet le domaine à Lucia. Elle 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.

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 —

Caractéristiques du domaine

Un domaine à taille humaine de 12 hectares situé sur la commune de Pouilly sur Loire, un village du centre de la France bordé par la Loire. Un cépage Sauvignon Blanc, et des vignes travaillées dans le respect de la biodiversité. Des terroirs caractéristiques de l'appellation (marnes Kimméridgiennes, terres blanches argilo calcaires (calcaires de Villers), caillottes). Une cuverie et un matériel à la pointe de la modernité. Des vendanges et des méthodes de vinification préservant l'identité des terroirs et la singularité du Sauvignon Blanc.

Caractéristiques de la cuvée

Vent d'Ange, cuvée spéciale du domaine, est né d'une sélection de grappes soigneusement récoltées à la main, et choisies pour leur maturité. Elevé sur lies fines pendant 2 années. Bâtonnage régulier. *Vent d'Ange* 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 avec des reflets bleus. Éclat brillant.

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, mais si vous savez être patient, *Vent d'Ange* vous offrira dans quelques années une belle expérience.

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