



## Domaine de l'Épinay - Primula



Domaine Domaine de l'Épinay

Pays et région d'origine France - Loire

Dénomination Vin de France



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Primula

Millésime 2019

Cépages 100% Sauvignon

Élevage Élevage en cuves inox

Prix 7,80 €

**7,50 € pour les recommandes**



### Histoire du Domaine

Des travaux réalisés dans les années 1970 ont mis à jour, dans une vieille cheminée, une pierre en tuffeau datant de cette période et représentant les armoiries de la «Seigneurie de l'Épinose». Ces armoiries figurent depuis sur nos cuvées estampillées «Epinose».

Depuis 2000 et 2006, Cyrille et Sylvain, les enfants d'Albert, ont pris la relève et gèrent l'exploitation familiale. Le vignoble est en conversion Bio depuis la récolte 2011. La surface exploitée atteint aujourd'hui environ 35 hectares. L'encépagement est très diversifié: les 10 variétés de raisins cultivées produisent pas moins de 22 cuvées différentes!

### Caractéristiques du vin

La robe est jaune très pâle voire quasi eau. Le nez est très fin et discret, il révèle des notes de citron et un côté pamplemousse. L'attaque en bouche est vive et fraîche. Le vin est tendu avec une belle acidité. La finale est longue et droite. Un vin très agréable pour accompagner la cuisine de la mer.

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui ne gagnera rien à être attendu. Aérez-le 10 minutes avant de le boire dans votre verre.

**Température de consommation idéale:** 9 à 11 °C

**Accord Mets vin:** Idéal avec des gambas grillées couverts d'ail, une dorade en papillote ou simplement avec une dougaine d'huitres. Mmmmmmm !



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: L'Hôtel Restaurant Les Avisés en Champagne

Si il y a un endroit que je dois vous conseiller pour une escapade en amoureux ou entre amis à la découverte des vins de vignerons de Champagne, c'est bien cet établissement. Je pense que chaque année je trouve une bonne excuse pour m'y rendre car je pense que c'est endroit qui correspond le mieux à mes attentes. Car en fait, ce n'est pas un hôtel, c'est plutôt une grande maison pour amis ou l'on se sent simplement chez soi. Sauf que vous êtes effectivement chez l'un des plus grands vigneron que compte la Champagne.

D'abord, le cadre. La Maison en impose. Magnifique bâtisse entièrement renouvelée du début XIXe siècle avec un gout exquis. La décoration mêle touches classiques et meubles de créateurs contemporains. C'est tout l'esprit de la Champagne qui flotte dans l'air de cette demeure dont aucune pièce ne ressemble à l'autre. Vous pouvez littéralement vous asseoir dans chaque pièce et contempler le soucis du détail des aménagements intérieurs.

Cette chaleur et cette sérénité se retrouvent dans la salle du restaurant gastronomique où le chef Stéphane Roussillon (ancien numéro deux de chez Anne Sophie Pic) propose une cuisine lumineuse et surprenante servie par son adorable épouse. A nouveau, vous êtes comme à la maison. Une vingtaine de couverts maximum, un menu pour 65eur (amuses gueules, entrée, poisson, viande, dessert) qui change tous les jours au grès des arrivages, des saisons et bien sûr de l'humeur du chef. On voudrait y être chaque soir ! Evidemment, je ne vous parle pas de la carte des vins qui est juste ce que Pierre et moi adorons ! Les prix y sont plus que correctes.

La maison compte 10 chambres, toutes décorées avec gout de meubles et accessoires généralement griffés de grands nom de l'architecture d'intérieur. A nouveau, vous n'êtes pas au Sofitel, vous êtes dans la chambre que vous élaboreriez pour vous.

Tout cela à bien évidemment un prix. Comptez 250eur la nuit. Honnêtement, cela vous la dépense. Pour notre plus grand plaisir, nous y retournerons avec nos amis Sophie et Nicolas en novembre. On se réjouit ! ?

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

### Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

---

### Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

---

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

#### Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)