

Cour Cheverny – L’Epicourchois

Vin Bio

AOC Cour Cheverny

🔗 L’histoire du domaine

Créé par Anne-Marie et Luc Percher en 2005, l’Epicourchois est un domaine de 9.200 hectares en appellation Cheverny et Cour-Cheverny.

Les vignes, âgées de plus de 50 ans en moyenne sont implantées sur des sables et argiles du miocène.

Ce terroir de Sologne Viticole sous l’influence de la Loire donne aux vins, fraîcheur, fruité et minéralité.

Nous sommes deux passionnés de vigne, de vin et d’agriculture biologique à travailler ce domaine.

🔗 Notes de dégustation

Vinification : Levures indigènes (**naturelles**, présentes dans la baie).

Elevage : en cuve sur lies fines

Issue d’une parcelle très âgée, raisins récoltés très mûrs. Vin tout en richesse et en complexité, sur des notes florales et fruitées. Un bel accord avec des fromages, des plats épicés et des viandes en sauce ou grillées.

Oeil: Le cour-cheverny se pare d’une robe jaune paille, assez soutenue. Il peut être d’or.

Nez: La palette rappelle la pomme ou la poire et la fleur d’acacia. Après quelques années de garde, se développent des arômes de miel.

Bouche: Le cour-cheverny a une attaque tout en délicatesse avec des évocations empyreumatiques et minérales. La vivacité est de bon aloi et la longueur surprenante dans une note élégante.

Cépages

- 100% romorantin

- chèvre.

Ce vin se déguste

Ce vin convient avec

Apéro - Plats - Fromages

- Charcuterie,
- coquillages, crustacés
- plats épicés,
- vinades en sauce ou grillées,
- viande blanche et

- 10/12°C, 2h au frigo
- Temps de garde : 10 ans

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

