

# Racines - L'Epicourchois

## Vin Bio

### Vin de France

#### 🔗 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** : Naturelle, levures indigènes

**Elevage** : 18 mois sur lies fines

- Levures indigènes : **naturelles**, présentes dans la baie.

**Robe** jaune soutenu.

**Nez** : tourbe sèche et de fumée qui évolue sur un registre caramel, fruits secs (noix de cajou), côté miellé qui rappelle le chenin mais qui en bouche est droit, minéral avec une belle longueur et beaucoup de finesse.

**Bouche** : corsée, dense, épicée, un soupçon tannique. Finale savoureuse qui évoque l'amande et le sous-bois.

#### Cépages

- 100% Menu-Pineau

#### Ce vin convient avec

##### **Apéro - Plats - Fromages**

- Poisson, coquillages, crustacés,
- colombo de poulet,
- rôti de veau aux girolles.
- Tommes de vache ou brebis affinées.

#### Ce vin se déguste

- 10/12°C, 2h au frigo

- Temps de garde : 5 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

