



CUVEE DES CIGOGNES

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	TRANQUILLE
Classification	VIN DE FRANCE
GENCOD- 75 cl	3569760000875
Nom du vin	CUVEE DES CIGOGNES
Terroir	<p>Conduite du vignoble : Encépagement : 100 % Gewurztraminer. Age moyen des vignes : 8 ans. Sol : limoneux argileux avec des amphibolites en surface. Sol peu profond. Enherbement naturel : procédé récent. Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	BLANC
Cépages (%)	100 % GEWURZTRAMINER
Vinification & Elevage	<p>Vinification et élevage : Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débouillage et fermentation à température contrôlée. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver la fraîcheur.</p>
Dégustation	<p>CUVEE DES CIGOGNES – VIGNOBLE EPIARD La Cuvée des Cigognes est issue du cépage Gewurztraminer. Les fruits exotiques (litchi, ananas...) caractérisent ce vin. Des arômes fréquents de miel contribuent à donner une extraordinaire complexité aromatique. ACCORD METS ET VINS: Ce vin accompagnera parfaitement vos entrées traditionnelles, viandes blanches, et sera aussi le partenaire idéal de nombreux plats épicés et recettes exotiques (sucrées-salées). Idéal aussi à l'apéritif.</p>

Cuvée atypique et surprenante dans notre région. Les amateurs de vin souple et aromatique seront ravis par cette cuvée ; elle s'apprécie tout particulièrement à l'apéritif. Ce cépage est planté sur la Commune de Saint Philbert de Bouaine. Même si le nom du cépage n'est pas noté sur la contre-étiquette (pour des raisons de législation), les amateurs retrouveront les arômes bien particuliers de ce cépage.