



## Prémices

La cuvée « **Prémices** » est une cuvée que nous avons voulue très abordable. Elle permet ainsi de faire connaissance avec les vins du domaine. Les vignes, en cours de conversion à l'agriculture biologique, bénéficient des mêmes soins que celles des autres cuvées.

### ■ APPELLATION:

- Jasnières, blanc sec ([\*détails par millésime\*](#))

### ■ CÉPAGES:

- Chenin 100%.  
- Vignes en conversion à l'agriculture biologique.

### ■ TERROIR:

- Argiles à silex sur tuffeaux.

### ■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages.  
Rendement maximum de 40 hl/ha.

### ■ VINIFICATION:

- Vendanges manuelles.  
- Vinifié et élevé intégralement en barriques.  
- Elevage de 10 mois.

### ■ DÉGUSTATION:

- Au nez, le vin exprime des arômes d'agrumes (pamplemousse), de fruits jaunes (mirabelle), et de petites notes de fleurs blanches. Construction fine et élancée avec un équilibre assis sur une belle acidité. La matière est joliment fruitée, expressive et charme le palais par sa pureté. Belle finale sur le pamplemousse rose.

### ■ SERVICE:

- Carafier légèrement de préférence.  
- Servir à 13-15°C.  
- Accord mets : Apéritif et début de repas

Voir aussi : [\*Apogées et autres accords\*](#)

## REVUE DE PRESSE

### Les Meilleurs Vins de France (guide vert)

2015: 16 /20 (guide 2018)

### Guide Bettane & Desseauve

2013: 15 /20 - matière superbe (guide 2015)

2010: 15 /20 - précis (guide 2013)

2009: 15 /20 (guide 2012)

### Guide des vins Gault Millau

2009: 17,5 /20 (guide 2012)

