

AU FIL DU VIN N°4

Chronique du Domaine de l'Ecole



La sélection massale pour préserver le patrimoine viticole du Domaine

C'est une méthode ancestrale de sélection de ceps de vigne en vue du greffage qui permet de recréer une nouvelle plantation.



Les souches sont choisies selon les qualités naturelles du pied à résister aux maladies et à donner au vin le caractère le plus intéressant.

En fait chaque pied de vigne a son identité propre. Sa qualité s'additionne à celle des autres et permet à l'ensemble de la parcelle d'exprimer au mieux la nature du terroir.

Cela maintient la diversité tout en procurant aux vins une plénitude et une complexité garante de notre « mère nature ». Nous avons appliqué cette méthode à notre parcelle de Riesling Grand Cru Vorbourg, primée à de nombreuses reprises dans le passé pour la qualité exceptionnelle de ses vins.

Notre sélection

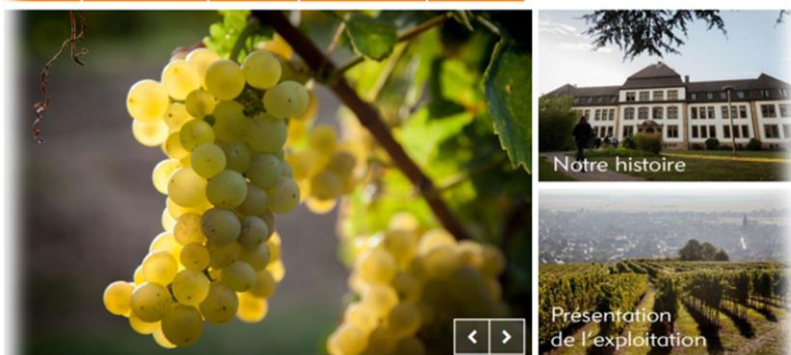
Notre **Pinot Gris 2014 Alsace** a été **Sigillé**. Vin de gastronomie, il saura vous séduire par la finesse de ses arômes fruités, son équilibre et son élégance. Ce vin s'accordera à merveille avec une volaille en sauce, une poêlée de champignons ou une salade de chèvre frais.

Les nouveautés d'été

Amateurs de Pinot Noir de caractère, laissez-vous tenter par notre nouvelle cuvée **Pinot Noir V... de la gamme Empreinte du Terroir**. Issu d'une nouvelle sélection de Pinot Noir située en Grand Cru, ce vin a été particulièrement bichonné durant son élevage de 18 mois en barrique. La force de son caractère boisé et la douceur de ses notes de griottes et de mûres sauvages permettent d'accompagner parfaitement une Tajine d'agneaux, des viandes grillées ou un fromage de caractère.

Le Muscat sera de retour au domaine dès le 1er juin !!!





Bientôt au Domaine !

1^{er} Avril « Pâques des Exploits »
présentation et vente de produits
artisansaux des Lycées Agricoles de
France associés à nos vins

7 avril Soirée accords mets & vins sur le
thème « Saveurs de Pâques »,
uniquement sur réservation

23 Juin Salon VETAGROSOP à Clermont
Ferrand.

Le Domaine au Terroir Tour

Depuis peu, le Domaine s'est associé à d'autres lycées agricoles et viticoles pour vous proposer des produits artisanaux et de terroir « made in France ». Venez nombreux afin de découvrir notre sélection de vins lors des différentes manifestations listées ci-dessous :

31 Mars : Lycée d'Auzeville à Castanet Tolosan

1^{er} Avril : Château Dillon à Blanquefort

2 Avril : Lycée La Peyrouse à Coulouneix Chamiers

10 Juin : Domaine des Millarges à Chinon

11 Juin : Péniche l'Unic à Ivry sur Seine

Commandez en amont

et ne payez pas de frais de port !

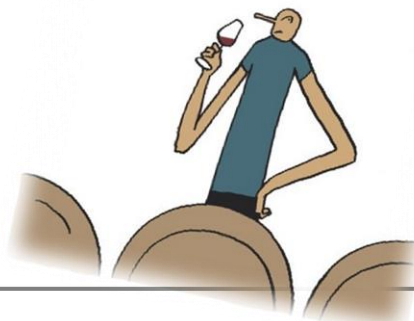
Toujours plus connectés !

Après le lancement de notre boutique en ligne en décembre dernier, vous pourrez désormais suivre notre actualité via la partie « Présentation du Domaine ».

Pour ce faire, une seule adresse :

www.domainedelecole.com

*Qu'est-ce que je pourrais dire
sur ce vin sans risquer
de passer pour un con ?*



Apprendre à déguster le vin, c'est facile

Dégustateur amateur ou confirmé, découvrez les secrets de la dégustation et des accords mets et vins à l'occasion d'ateliers ludiques et conviviaux.

En groupe, nous échangeons sur les notions clés permettant de commenter une dégustation. Elles sont illustrées avec des exemples concrets.

Vous pourrez également prolonger le plaisir des sens autour d'une des tables du restaurant « Chez Julien » à Rouffach.

Nos offres d'initiation à la dégustation son déclinables à souhait, en groupe, auprès des particuliers comme des entreprises. N'hésitez pas à nous contacter au 03.89.78.73.48 pour plus d'informations !