

## QUINCY LE CLOS DE LA VICTOIRE 2022

L'expression pure du sauvignon blanc sur des terrasses sablo-graveleuses.



### VIGNOBLE

**Terroir** : alluvions sablo-graveleux sur marnes

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 1,7 hectares

**Âge des vignes** : 45 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux avec quelques gelées

**Printemps** : Précoce et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

**Date de vendanges**

Mi septembre



### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : cuve inox



### NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez intense aux notes citronnées, pointe de chèvrefeuille, touches de guimauve. Un vin ample qui emplit le palais avec puissance et élégance. Une agréable présence fraîche et gourmande qui se prolonge dans un superbe équilibre que l'on garde en bouche bien longtemps.



### ACCORDS METS & VINS

La richesse et la fraîcheur de ce vin accompagneront les coquilles St Jacques, les crevettes, langoustines à la plancha ou une friture de la Loire le soir venu.

**Température de service** : 9° à 11° C

