

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

