

QUINCY JEAN-MICHEL SORBE 2023

L'expression pure du sauvignon blanc sur ses terres de prédilection.



VIGNOBLE

Terroir : sablo-graveleux

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 3,8 ha

Âge des vignes : 35 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté

Printemps : Doux et humide

Été : Tempéré

Automne : Très humide

Date de vendanges

Mi septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux légers reflets argentés. Nez intense et frais. Notes de pêches blanches et de poires, touches de bergamote. La bouche est charnue portée par une belle tension lui donnant gourmandise et croquant. La poire blanche, juteuse, reste agréablement en bouche dans un bel équilibre. Une présence qui allonge la finale de ce vin.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin apportera toute sa fraîcheur lors des apéritifs. Il accompagnera à merveille les asperges blanches, les fritures du bord de Loire, les plats élaborés ou familiaux de poissons et de viandes blanches. On le servira aussi avec le fromage.

Température de service : 9° à 11° C

