

QUINCY JEAN-MICHEL SORBE 2024

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



VIGNOBLE



Terroir : Alluvions sablo-graveleux sur marnes
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 6,5 ha
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : très doux, avec un débourrement des vignes très précoce
Printemps : tempéré mais particulièrement pluvieux, avec une pression importante de mildiou.
Été : tempéré et toujours plutôt humide

Date de vendanges
Fin Septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débouillage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe jaune pâle aux légers reflets argentés. Nez intense et frais, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est charnue, portée par une belle tension lui donnant équilibre, gourmandise et croquant. Belle finale sur des notes citronnées et légèrement salines.

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

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

- Concours Terre de Vins

Médaille d'Argent :

- Concours Mondial du Sauvignon 2025

