

QUINCY LE CLOS DE LA VICTOIRE

2024

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



VIGNOBLE

Terroir: sables et graves sur sous-sol de

calcaires lacustres

Cépage : Sauvignon blanc

Surface: 1 hectare **Âge des vignes**: 45 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

Débourbage : au froid

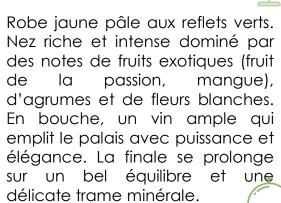
Fermentation: en cuve inox thermo-

régulée

Élevage: sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



ACCORDS METS & VINS

La richesse et la fraîcheur de ce vin accompagneront à merveille les coquilles Saint-Jacques, les crustacés ou encore une friture de la Loire. Il fera également un très bel accord avec la cuisine asiatique.

Température de service : 9° à 11° C





