

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



Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez riche et intense dominé par des notes de fruits exotiques (fruit de la passion, mangue), d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, un vin ample qui emplit le palais avec puissance et élégance. La finale se prolonge sur un bel équilibre et une délicate trame minérale.



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

