

## QUINCY JEAN-MICHEL SORBE 2025

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



### VIGNOBLE

**Terroir** : Alluvions sablo-graveleux sur marnes  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 4,8 ha  
**Âge des vignes** : 35 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : assez doux, avec une pluviométrie normale  
**Printemps** : assez sec et plutôt chaud.  
**Été** : sec et très chaud, avec plusieurs pics de chaleurs très marqués

**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. Le nez est intense, frais laissant place à des arômes de brugnons et de pêches abricot. Le palais est tout aussi fruité, ample et croquant à la fois. Un bel équilibre qui porte le fruité et la tension tout au long de la dégustation. La finale reste très présente en bouche.



### 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

**Médailles d'Argent:**

- Concours Mondial du Sauvignon
- Concours Terre de Vins

