



## QUINCY 2023

### *Cuvée Tradition*

Quincy est l'un des 7 vignobles que compose le Centre Loire. Son cépage unique, le sauvignon est aussi le cépage emblématique du Centre Loire.

Les vignes sont plantées sur des terrasses anciennes du Cher. Cette origine sédimentaire confère aux vins un goût unique où le Sauvignon trouve ici, ses plus belles expressions



#### Terroir

Alluvions anciennes sablo graveleuses sur argiles lacustres du Berry. Nos vignes ont un âge moyen de 30 ans. Certaines atteignent 55 ans

#### Cépages

100% Sauvignon. Assemblage de jeunes et vieilles vignes.

#### Superficie et production

La surface de production représente 12,6 Ha soit environ 100 000 bouteilles (60hl/ha).

#### Vinification

Pressurage suivi d'un débordage de 24 heures. Fermentation et élevage en cuves thermorégulées. Soutirage fin novembre et repos sur lies fines avant filtration et première mise en bouteilles en janvier.

#### Caractéristiques

A boire dans les 3 – 4 ans. Les jeunes vignes apportent fraîcheur et fruité, tandis que les vieilles vignes donnent de la plénitude et du corps qui équilibrent l'ensemble.

#### Note de dégustation

Robe jaune pâle aux reflets or blanc. Belle expression aromatique avec beaucoup de rondeur et des arômes de fleurs blanches. La bouche trouve un bel équilibre entre la fraîcheur, la rondeur, et le fruité. La finale longue rappelle de légères notes d'agrumes. Se déguste en apéritif avec de la galette aux pommes de terre du Berry, avec des fruits de mer et des crustacés, des fromages de chèvre, de la charcuterie, des tourtes chaudes... et selon votre inspiration.