



QUINCY 2023

Cuvée Saint Edme

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

Le terroir est composé de graves sableuses sur argiles lacustres du Berry.

Cépage

100 % sauvignon, nos vignes sont âgées de 40 à 70 ans.

Superficie de production

La superficie de production représente 2,8 Ha soit environ 22 000 bouteilles (60 hl/ha)

Vinification

Pressurage suivi d'un débouillage de 12 à 24 heures. Fermentation en cuves thermo-régulées. Soutirage courant novembre et repos sur lies fines avant filtration et mise en bouteilles en juin suivant la récolte.

Caractéristiques

Nos vins issus de vieilles vignes, ont besoin de temps pour s'épanouir... Ils développent beaucoup de rondeurs tout en gardant ce côté fruité caractéristique du sauvignon. Ce vin atteindra son plein épanouissement 1an ½ à 2 ans après la récolte.

Notes de dégustation

Robe aux reflets or. Le nez développe des arômes d'agrumes confits et des notes d'amandes. La bouche est ample et généreuse, alliant finesse et élégance, avec une belle finale. Se déguste, en apéritif avec de la galette aux pommes de terre du Berry, avec des poissons chauds en sauce, des viandes blanches, il s'accordera parfaitement avec des plats asiatiques, le sucré salé... Et selon votre inspiration.