



QUINCY 2021

Les Grandes Vignes de Villalin

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

La parcelle « Les Grandes Vignes de Villalin » est située sur la droite du Cher. Son terroir très minéral, aux origines sédimentaires est composé de graves sableuses

Cépages

100% Sauvignon, parcelle plantée en 1994

Superficie et production

0,30 ha soit environ 1800 bouteilles (soit 45 hl/ha)

Vinification

Vendangés manuellement, les raisins sont pressés, s'en suit un débouillage de 24 heures. Fermentation (levures indigènes) et élevage en jarre (en grès de 500 litres) pendant 10 mois. Puis passage en cuve quelques mois avant sa mise en bouteilles à l'hiver 2022.

Note de dégustation

Mise en bouche onctueuse, évoluant progressivement sur des notes citronnées. L'élevage confère à cette cuvée une belle générosité.

Caractéristiques

L'élevage en jarre permet d'obtenir des vins ciselés, frais et fruités. Mais aussi, cela apporte de la profondeur et de la rondeur à cette cuvée, tout en conservant sa minéralité et sa finesse. Ce mode d'élevage lui confère également une garde exceptionnelle

Cette cuvée nécessite 2 à 3 ans avant de commencer à s'ouvrir pleinement. Ne pas hésiter à la carafier avant dégustation.