



AOC Quincy Tradition

Millésime 2020



Notre exploitation familiale de 16 ha, a bénéficié de l'apport de cinq générations de vignerons qui nous ont communiqué leur savoir-faire et leur amour du métier, à commencer par le travail de la vigne auquel nous apportons le plus grand soin. Vinifiés selon la tradition, nos vins bénéficient des derniers apports de la technique et de l'œnologie dans un souci constant de l'amélioration de la qualité.

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.

Cépages

100% Sauvignon. Assemblage de jeunes et vieilles vignes.

Terroir

Alluvions anciennes sablo graveleuses sur calcaire et argiles lacustres du Berry.

Nos vignes ont un âge moyen de 25 ans. Certaines atteignent 60 ans.

Superficie et production

La surface de production représente 13 Ha soit environ 100 000 bouteilles (60hl/ha).

Vinification

Pressurage suivi d'un débourage de 24 heures. Fermentation et élevage en cuves thermo-régulées. Soutirage mi-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.