



QUINCY

QUINCY « LES NIORLES »



LE VIGNOBLE

Le vignoble de Quincy s'étend sur 166 ha situés à l'ouest de Bourges, sur les rives du Cher. L'appellation produit exclusivement des vins blancs issus de Sauvignon. Le vignoble est planté sur un sol "chaud" fait de terrasses de sable et de graves qui permettent au raisin de mûrir plus rapidement.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Sable reposant sur des terrasses calcaires

LA VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage statique à froid
- Fermentation à 15-20°C en cuve inox pendant 10 jours
- Elevage en cuve inox pendant 3 mois

DÉGUSTATION

De couleur or pâle aux reflets verts, ce Quincy s'apprécie pour sa jeunesse avec ses arômes de fleurs blanches et de pamplemousse mûr.



Accompagnement

Ce vin accompagne parfaitement les asperges, les fruits de mer. C'est aussi un excellent vin d'apéritif.



Température de Service

Entre 8 et 10°C



Vieillessement

3 à 5 ans