



QUINCY LA TERRASSE



CÉPAGES: 100% Sauvignon Blanc

SOL: Les vignes de ce Quincy sont plantées sur une terrasse ancienne du Cher constituée de sables et de graves, sols légers qui se réchauffent facilement.

VINIFICATION/ELEVAGE:

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés lentement et le jus est débourbé à froid. Le jus clair commence sa fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées avec un suivi minutieux à des températures comprises entre 18°C et 22° C. À la fin de la fermentation, le vin est laissé sur ses lies fines jusqu'au printemps. Les premières cuvées sont mises en bouteille sous azote pour limiter les sulfites

DEGUSTATION:

Expressif et puissant marqué par des notes de fleurs blanches et de pamplemousse. L'équilibre en bouche est harmonieux. L'ampleur et la fraîcheur complètent les notes florales. Un style charnu, tendre et parfumé. Les arômes sont croquants, portés par une plaisante vivacité

GRAPE VARIETIES: 100% Sauvignon Blanc

SOIL: The vines of this Quincy are planted on an old terrace of Cher consisting of sand and gravel, light soils that warm easily.

VINIFICATION/AGEING:

As soon as the grape harvest arrives, the grapes are slowly pressured and the juice is cold pressed. The clear juice begins its alcoholic fermentation in thermoregulated stainless steel vats with careful monitoring at temperatures between 18°C and 22°C. At the end of the fermentation, the wine is left on its fine lees until spring. The first cuvées are bottled under nitrogen to limit sulphites

TASTING:

Expressive and powerful marked by notes of white flowers and grapefruit. The balance on the palate is harmonious. The breadth and freshness complement the floral notes. A fleshy, tender and fragrant style. The aromas are crunchy, carried by a pleasant liveliness.