



Minéral et franc, ce Quincy est rond au palais avec un bel équilibre, un fruité et des arômes développés, et une structure fine et élégante.

QUINCY

« Terrasse des Grands Hommes »

TERROIR : Sablo-graveleux

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-12°C

VITICULTURE & TERROIR

- Vignes plantées sur une **ancienne terrasse du Cher, historiquement terrain d'entraînement des Poilus** en partance pour le front de la Première Guerre mondiale
- Un terroir constitué de **sables** et de **graves** ; des sols dits « légers » qui se réchauffent rapidement

VINIFICATION

- **Dès réception de la vendange, les raisins sont pressurés**, avec un débouillage statique du jus de 24 heures
- Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées, avec une bonne maîtrise de la **température entre 16 et 19°C**, pour une meilleure préservation des arômes
- Élevage pendant **quelques mois sur lies fines**, jusqu'à la mise en bouteille au printemps de la nouvelle année

ASSOCIATIONS METS & VINS

Les qualités gustatives de ce vin seront avantageusement soulignées par des poissons de rivière fumés ou préparés en sauce.

Nos suggestions gourmandes :

- *Pavé de sandre au beurre d'agrumes ;*
- *Un fromage de chèvre de Valençay.*

DÉGUSTATION

- Œil** Or pâle
- Nez** Fleurs blanches et délicates notes d'agrumes
- Bouche** Frais, vif et rond au palais, il présente un bel équilibre et une structure élégante

Fruité et aromatique, ce Quincy développe des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, soutenus en bouche par une belle minéralité et une grande fraîcheur. Le fruit l'emporte avec panache sur sa structure fine et élégante.

RÉCOMPENSES

2020	Wine Enthusiast	88 pts
2018	Wine Spectator	88 pts
2018	Wine Enthusiast	87 pts
2016	Wine Enthusiast	89 pts