



## QUINCY JEAN-MICHEL SORBE 2019

L'expression du sauvignon blanc sur des Marnes et terrasses sablo-graveleuses.

### VIGNOBLE

**Terroir** : Sablo-graveleux.  
**Cépage** : Sauvignon blanc.  
**Surface** : 3,8 ha.  
**Age des vignes** : 35 ans.  
**Culture raisonnée** : Désherbage mécanique, travail des sols.

### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux et pluvieux  
**Printemps** : quelques gelées, précipitations et températures élevées  
**Été** : chaleur et sécheresse  
**Automne** : été indien



### PERIODE DE VENDANGES

Du 11 septembre au 2 octobre

### VINIFICATION

**Vendanges** : Mécaniques.  
**Pressurage** : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.  
**Débouillage** : Au froid.  
**Fermentation** : En cuve inox thermo-régulées.  
**Elevage** : Cuve inox.



### DÉGUSTATION



**Robe** jaune pâle, nuances vertes.  
**Nez** expressif avec des notes florales et de fruits à chairs jaunes.  
**Bouche** ample, équilibrée et précise, lui donnant une belle longueur.

### ACCORD METS & VINS



Un vin qui mettra en valeur des poissons comme de la daurade à la citronnelle, des tendons de veau grillés ou tout simplement des fromages de chèvre de la vallée de la Loire.

### RÉCOMPENSES



Médaille d'Or:  
Concours des Ligiers 2020  
Concours Mondial du Sauvignon 2020  
90/100 Wine Enthusiast 2020

