

QUINCY  
JEAN-MICHEL SORBE  
2020

L'expression pure du sauvignon blanc sur ses terres de prédilection.



VIGNOBLE

**Terroir** : sablo-graveleux  
**Cépage** : Sauvignon blanc  
**Surface** : 3,8 ha  
**Âge des vignes** : 35 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Doux et pluvieux  
**Printemps** : Chaud et ensoleillé  
**Été** : Très chaud avec des périodes *caniculaires*  
**Automne** : agréablement chaud et ensoleillé

**Date de vendanges**  
28 aout



VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques  
**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus  
**Débourbage** : au froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée  
**Élevage** : cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune pâle aux reflets verts annonce un vin d'une belle fraîcheur. Notes de citrus aux légères touches de genêt apportent un côté tendre et vif à la fois. Un bel équilibre entre tension et gras.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin apportera toute sa fraîcheur lors des apéritifs. Il accompagnera à merveille les asperges blanches, les fritures du bord de Loire, les plats élaborés ou familiaux de poissons et de viandes blanches. On le servira aussi avec le fromage.

**Température de service** : 9° à 11° C

