

QUINCY LE CLOS DE LA VICTOIRE 2020

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



VIGNOBLE

Terroir : alluvions sablo-graveleux sur marnes
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 1,7 hectares
Âge des vignes : 45 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et pluvieux
Printemps : Chaud et ensoleillé
Été : chaud avec des périodes caniculaires
Automne : Ensoleillé et très chaud

Date de vendanges

Mi septembre



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 couleur jaune or pâle. Intense et puissant le nez s'ouvre sur des touches d'orange sanguine et de fruits tropicaux. La bouche prend place avec un bel équilibre où prédomine des arômes d'orange et de mangue. Une finale presque langoureuse tant elle dure.



ACCORDS METS & VINS

La richesse et la fraîcheur de ce vin accompagneront les coquilles St Jacques, les crevettes, langoustines à la plancha ou une friture de la Loire le soir venu.

Température de service : 9° à 11° C

RÉCOMPENSES

