

QUINCY
JEAN-MICHEL SORBE
2021

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 : Froid et humide
Printemps : Frais et pluvieux
Été : Frais et pluvieux
Automne : Frais et humide

Date de vendanges
Fin 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

Robe jaune pâle aux légers reflets verts et brillants augurent de la fraîcheur de ce vin. Nez intense et frais composé de lime, cédrats et zestes d'agrumes. Le palais est tout aussi fruité et croquant avec un charnu qui prolonge cette sensation pleine de finesse. Un bel équilibre entre tension et fruité donne à ce vin une superbe finale.



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

