



# QUINCY

*Frais, Élégant, Fruité*



## TERROIR

Sables.

## CÉPAGE

Sauvignon Blanc.

## VINIFICATION

Pressurage délicat des raisins puis le jus obtenu est débourbé. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures. Le vin est élevé sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

## ACCORDS METS - VINS

Avec une volaille en sauce blanche, du poisson ou encore du fromage de chèvre.

## DÉGUSTATION

8-10°, temps de garde entre 2 et 5 ans.

« Notre Quincy s'ouvre sur un nez expressif aux notes d'agrumes frais et de fruits à chair blanche. En bouche, l'attaque est vive et élégante, portée par une belle fraîcheur qui s'étire sur une finale nette et délicatement fruitée.