



DOMAINE LECOMTE

QUINCY

TRADITIONNEL 2018



Cépage : 100% Sauvignon

Type de sols : sables et de graves reposent sur des graves argileuses situées sur les calcaires lacustres du Berry



Age de la vigne : Vignes âgées de 20 à 50 ans



Vinification : A son arrivée de la vigne, la vendange, la plus saine et la plus mûre possible, est pressée. Après un débouillage qui dure de 12 à 24 heures, le moût est placé en cuve où la fermentation s'effectuera sous une température maîtrisée entre 18° C et 22°C. A la fin de la fermentation un premier soutirage est effectué pour retirer les lies grossières. L'élevage commence alors en cuve où on laisse le vin sur les lies fines de fermentation. Après les opérations de clarification et de stabilisation, les mises en bouteille s'effectueront de mars à septembre.

Degré : 12.5% V.



Dégustation : La robe brillante couleur jaune pâle s'ouvre sur un nez intense qui mêle des odeurs florales à des notes fruitées, relevées d'une touche de réglisse. En bouche, l'attaque ronde nous séduit grâce à un fruité expressif qui enrobe bien tout le palais et qui vient adoucir un ensemble qui reste très frais.

A déguster entre 2019 et 2022.



Accords mets et vin : Excellent à l'apéritif, le Quincy accompagne parfaitement les fruits de mer et les entrées à base de poissons et de viandes blanches. Le Quincy se marie aussi très bien avec les fromages de chèvres !

Domaine Lecomte
105 rue Saint Exupéry

18520 AVORD
Tel : 02 48 69 27 14

www.domaine-lecomte.com