



DOMAINE LECOMTE

QUINCY

GÉNÉRATION I



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 : Sélection de vieilles vignes de 50 ans.

Vinification : A son arrivée de la vigne, la vendange, la plus saine et la plus mûre possible, est pressée. Après un débourage qui dure de 12 à 24 heures, le moût est placé en fût où se fera la fermentation. A la fin de la fermentation un premier soutirage est effectué pour retirer les lies grossières. L'élevage commence alors en fût où on laisse le vin sur les lies fines durant 11 mois. Après les opérations de clarification et de stabilisation, les mises en bouteille s'effectueront de mars à septembre.

Degré : 12.5% Vol.



Dégustation : . Très droit, mais aussi très fin en bouche, il vous séduira par sa rondeur tout en gardant la fraîcheur et la typicité des sauvignons de notre terroir.



Accords mets et vin : Il s'accorde à merveille avec les ris de veau, les coquilles Saint-Jacques et le foie gras poêlé.

DOMAINE
LECOMTE



Génération

QUINCY

Domaine Lecomte | 18800 Farges en Septaine
10 rue des épinettes | Tel : 02 34 29 44 09

www.domaine-lecomte.com