



DOMAINE LECOMTE

QUINCY

TRADITIONNEL



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 débourage 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.



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

DOMAINE
LECOMTE

DL

QUINCY

APPELLATION QUINCY CONTRÔLÉE



BOUTEILLE AU DOMAINE
VAL DE LOIRE

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

www.domaine-lecomte.com