



DOMAINE LECOMTE

QUINCY

VIELLES VIGNES



**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** : Cette cuvée est issue exclusivement de vieilles vignes, certaines âgées de plus de 50 ans et sélectionnées dans des terroirs plus profonds

**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 en levures indigènes 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 en juin.



Degré : 13% 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 poissons en sauce ou en terrines, les volailles et les viandes blanches en sauce.

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

[www.domaine-lecomte.com](http://www.domaine-lecomte.com)