

# Quincy AOP

## Alphonse Dolly

Calleuses, abîmées et sculptées par le manche de la pioche et la poignée du sécateur et rougies par le jus de raisin, les mains de Dolly ne rechignent pas à l'ouvrage.

Ces doigts plongés dans le terroir Sancerrois ont le goût de pierre, de poussières, de fumée.

Chacune des lignes de la main de Dolly raconte l'histoire d'une vie de travail. Ces doigts chevronnés saisissent tendrement les sarments pour les courber, en prenant bien soin de ne pas les casser puis les attachent délicatement sur des piquets en bois nommés échalats ou pessiau en patois berrichon. Ces mains, ces doigts, de la taille à la vendange, forgent en silence le goût du vin. Un travail minutieux et précis en cave donne des vins « cousus main ».



### CÉPAGE

100% sauvignon blanc



### TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes de ce Quincy sont plantées sur une terrasse ancienne du Cher constituée de sables et de graves, sols légers qui se réchauffent facilement.



### VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés lentement et le jus est débourbé à froid.

Le jus clair commence sa fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées avec un suivi minutieux à des températures comprises entre 18°C et 22°C.

À la fin de la fermentation, le vin est laissé sur ses lies fines jusqu'au printemps. Les premières cuvées sont mises en bouteille sous azote pour limiter les sulfites.



### DÉGUSTATION

*Charnu et distingué ...*

Un nez expressif et puissant marqué par des notes de fleurs blanches et de pamplemousse.

L'équilibre en bouche est harmonieux. L'ampleur et la fraîcheur complètent les notes florales.

Un style charnu, tendre et parfumé. Les arômes sont croquants, portés par une plaisante vivacité.



### CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

**Accords mets & vins :** Ce nectar se marie à merveille avec les coquillages, les moules, la petite friture.

Servez-le aussi avec des fromages de chèvre ou bien une fondue au fromage. Il mettra en valeur vos desserts à base de miel, noix, noisettes et amandes.

**Potentiel de garde :** 3 ans selon les millésimes.



Credit photo : BIVC