

Quincy AOP

« Les Vignes de Gildas » Sophie Bertin

La cuvée est née de la rencontre entre Éric Louis, vigneron éleveur et Sophie Bertin sancerroise de pure souche. Sophie, c'est la Sagesse en grec. On pourrait s'attendre à ce que Sophie donne un peu de sa sagesse à son vigneron. On pourrait...

Mais lorsque Éric et Sophie travaillent ensemble en cave, ils sont plus du style :

- « cap' » ou « même pas cap' » !

Donc Éric a lancé « cap ! » pour imaginer une cuvée d'un style plus féminin avec de la souplesse, de la subtilité et beaucoup d'élégance.

Le Vin de Sophie était né !



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.



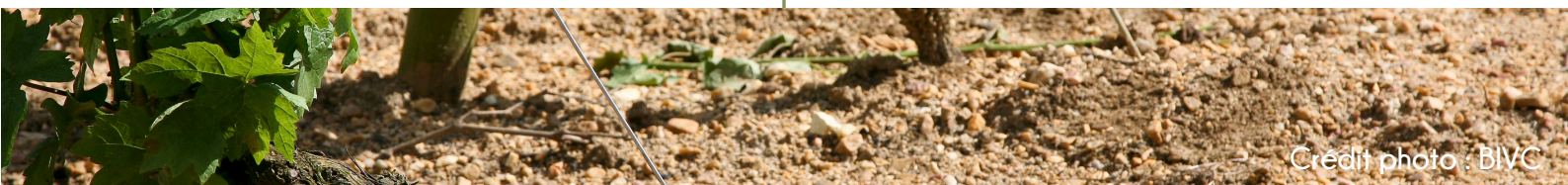
CONSEILS DE DÉGUSTATION

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