

Quincy AOP

Jean Colin

2025, promesse d'un grand millésime. Un printemps doux, un été chaud et sec agrémenté de quelques rares pluies. La vendange a commencé le 4 septembre et s'est terminée le 11 du même mois. Nous avons récolté du raisin à pleine maturité, bien sucré et parfumé, la quantité fut plutôt réduite mais la qualité se montre exceptionnelle. Côté vins, on retrouvera un profil concentré et bien aromatique qui offrira un beau potentiel de garde.



Cépage : 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.

Élevage : A la fin de la fermentation, le vin est laissé sur ses lies fines jusqu'au printemps. Les premières cuvées sont mises en bouteilles 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.



Service : 10°C à 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.

