



DOMAINE du Clos du Roc

QUINCY
~ Cuvée Tradition ~

Cette ancienne propriété de l'Abbaye de Saint Satur, fondée en 1450 par les moines Augustin est l'un des derniers domaine encore présent dans le village. Profitant d'une vue exceptionnelle sur le piton de Sancerre, le domaine cultive ses vignes sur les plus beaux terroirs, les plus belles parcelles du Centre Loire.

Le vignoble de Quincy s'étend sur la rive gauche du Cher, non loin de Bourges. Des plateaux viticoles situés à 125 m d'altitude, recouverts de sables et de graviers anciens s'inscrivent dans un pays au relief à peine marqué. Quincy produit des vins blancs issus du Sauvignon Blanc qui se distinguent par la fraîcheur et la finesse de leurs arômes.



Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Âges des Vignes : de 10 à 15 ans



Terroir : Graves et Marnes Kimméridgiennes

Rendement : 55 à 65 hl/ha

Surface de production : 2 ha



Vinification : Les raisins sont vendangés la nuit pour garder tous leurs arômes. Ils sont ensuite délicatement pressés dans un pressoir pneumatique puis vinifiés traditionnellement en cuve pendant 15 à 21 jours.

Degré alcoolique : 12,5 %

Acidité totale : 4,5 g/l

Sucres résiduels : 2 < g/



Notes de dégustation :
Couleur : Jaune Clair
Nez : Le nez est composé d'arômes fruités, ajoutés à des touches de fleurs parfaitement équilibré.
Bouche : Très fines notes de fleurs blanches. Ce Quincy est un vin rond, expressif, avec une finale acidulée et des notes de mandarines fraîches.

Température de service : 8 - 10 °C.



Accord mets vin : Saumon fumé, tartare de poisson, Escalopes de dinde à la crème, cuisine asiatique, moules gratinées

Potentiel de garde : 2 - 4 ans

