

QUINCY 2018

Un présage

Cépage : sauvignon blanc

Type de sol : sablo-graveleux

Rendement : 64 Hl/Ha

Production : 1500 bouteilles

Garde : 5 ans



« Un Présage » est une cuvée vinifiée en fûts de 400L. Le but de l'élevage en fûts pour cette cuvée est d'apporter de la complexité et de la structure au vin, sans dénaturer le sauvignon. Les fûts sont anciens, leur impact aromatique est donc faible.

Ce vin offre une belle robe jaune dorée.

Au nez, un bouquet complexe ouvert et parfumé avec des effluves de chèvrefeuille, acacia mais surtout des fruits frais tels que pêche, poire, coing et mangue.

La bouche est riche et suave. L'attaque fruitée est réhaussée par une touche d'acidité qui vient offrir une belle persistance aromatique. On retrouve des notes vanillées et de noix de coco.

Ce Quincy 2018 s'accordera très bien avec un filet de sole meunière, une tatin au foie gras, une poêlée de gambas flambées au cognac.