



## Quincy « Marie »



### LE TERROIR

Le terroir se compose de couches d'alluvions anciennes sablo graveleuses sur calcaire et d'argiles lacustres du Berry.

L'âge moyen des vignes est de 25 ans.



### CONDUITE DE LA VIGNE

Le vignoble et les vins sont **certifiés BIO**.

La viticulture biologique est fondée sur le respect de la nature. Elle cherche à valoriser les interactions entre la vigne, le sol et le climat en utilisant essentiellement des méthodes respectueuses de l'environnement (Aucun produit chimique de synthèse).



### VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ramassage mécanique. Débourbage puis fermentation à froid. Six mois d'élevage en cuve inox sur lies fines, collage et filtration.



### LA DÉGUSTATION

Ce blanc 100% **Sauvignon** offre une robe jaune pâle aux reflets or blanc. Belle expression aromatique avec beaucoup de rondeur et des arômes de fleurs blanches. La bouche trouve un bel équilibre entre la fraîcheur, la rondeur et le fruité. La finale longue rappelle de légères notes d'agrumes.



### ACCORDS METS ET VIN

Mille-feuille d'escargots, velouté de courge sucrine du Berry, tomates farcies à la ricotta, tarte aux aubergines tomates et parmesan, tarte au saumon fumé, risotto de gambas, galette aux pommes de terre du Berry ou tout simplement en apéritif avec des fromages de chèvre.... de Chavignol bien sûr.

"N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins "  
Colette

A la vôtre,

*Emmanuelle Mellot*