Quincy Maison Godinat

AOP Quincy, Centre Val de Loire



ORIGINE

Situé sur les bords du Cher à quelques kilomètres à l'ouest de Bourges, le vignoble e Quincy bénéficie d'un climat continental tout en profitant des vents d'Ouest. C'est un petit vignoble de 300 ha. Le Domaine des Coteaux fait une superficie de 24 ha.

SOL

Les vins trouvent leur spécificité dans des sols constitués de sables et de graves avec une composante argileuse. On y compte cinq types de terroirs : le terroir complexe, le terroir calcaire, le terroir argileux sur alluvions, le terroir sableux sur alluvions et le terroir graveleux sur calcaire. Le sol y est majoritairement argileux et l'enracinement y est généralement profond de plusieurs mètres.

ENCEPAGEMENT

Sauvignon100%.

VINIFICATION

Après un égrappage total, les raisins sont pressés, puis mis le moût est mis à fermenter en cuves inox afin d'extraire le maximum d'arômes. Elevage des vins sur lies fines.

APPRECIATION

Robe or claire, très brillante. Nez complexe et minéral (pierre à fusil), avec des notes de fruit typiques du sauvignon (pamplemousse), complétée par des touches de bourgeon de cassis et de réglisse. En bouche, très bon équilibre entre rondeur et vivacité.

GASTRONOMIE

Servi à 10°C, il accompagne à merveille les coquillages, crustacés, poissons, charcuteries sèches et fromages de chèvres. C'est aussi un excellent apéritif.

CONSERVATION

A boire dans les 3 ans.

EAN et PALLETISATION

3349130008225

Palette de 8 couches de 13 cartons (x6).

INGRÉDIENTS / NUTRITION

E(100ml) = 318 kJ / 77 Kcal

Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39
maisongodinat.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION