

FICHE TECHNIQUE

2017

QUINCY

LA CROIX SAINT URSIN



CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

- *Situation : département du Cher, vignoble du Centre-Loire situé entre les villes de Bourges et Vierzon, sur la rive gauche du Cher.*
- *Encépagement : 100% Sauvignon.*
- *Constitution du sol : vaste plateau de dépôt calcaire, recouvert de sables plus ou moins graveleux, d'épaisseur variable.*
- *Densité de plantation : 6000/6500 pieds à l'hectare.*
- *Pratiques culturales : viticulture raisonnée. 60% de notre vignoble est enherbé. Labour ou binage fractionné ou total selon les parcelles. Taille Guyot simple ou Poussard.*

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

- *Vin blanc – Vin tranquille – Vin sec.*
- *Appellation d'Origine Contrôlée Quincy.*
- *Désignation commerciale : Quincy La Croix Saint Ursin.*
- *Période de vendanges : du 7 au 21 septembre 2017.*
- *Contenances : 75cl.*

VINIFICATION

- *Acheminement de la vendange par tapis*
- *Pressurage*
- *Débourbage statique des moûts durant 24 à 36 heures*
- *Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées*
- *Séparation des grosses lies après fermentation*
- *Elevage sur lies fines*
- *Filtration sur Kieselgur*
- *Mis en bouteille à partir de février 2018*

DÉGUSTATION

- **L'œil :** *Robe pâle, brillante, aux reflets argentés*
- **Le nez :** *Minéral, arômes citronnés, pamplemousse et quelques notes de confiserie*
- **La bouche :** *Tonique, fruitée et rafraîchissante - Belle vivacité en finale*

QUELQUES CONSEILS

- *Température de service : 9-11°C.*
- *Longévité : 2 ans. La grande fraîcheur des arômes permet néanmoins de le déguster dès le printemps suivant la récolte.*
- *Suggestions d'accompagnement : poissons, coquillages et crustacés, fromage de chèvre de Valençay, galette de pommes de terre du Berry, asperges.*