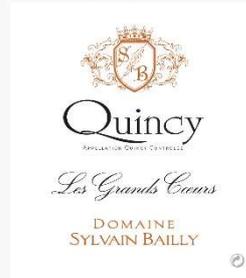


# FICHE TECHNIQUE

2017

QUINCY  
LES GRANDS COEURS



## 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 Les Grands Cœurs.
- *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.