

QUINCY AOP

J. de Villebois

Niché au coeur du Berry, Quincy est reconnu comme la plus ancienne Appellation d'Origine Protégée du Val de Loire. J. De Villebois a soigneusement sélectionné les meilleurs raisins de Sauvignon Blanc pour produire ce vin aromatique et délicat aux notes exotiques et minérales.

Nestled in the Loire Valley, Quincy is the first appellation from the Centre-Loire to obtain the AOC status. J. de Villebois has carefully selected the best Sauvignon Blanc grapes to produce this aromatic and delicate wine with exotic and mineral notes.

Appellation : Appellation Quincy Protégée

Couleur / Color : Blanc / White

Cépage / Variety : 100% Sauvignon Blanc

Style : Sec (<2gr S.R.) non boisé / Dry (<2gr R.S.) and un-oaked

Alcool / Alcohol : 12.5%

Température de service / Serving temperature : 8 - 10°C

Potentiel de garde / Ageing potential : 2 - 4 ans

Notes de Dégustation / Tasting Notes:

Couleur jaune argenté. Un nez puissant, dominé par des notes de bourgeons de cassis, de citron et d'aubépine. En bouche, ce vin est intense, minéral. Les arômes d'agrumes mûrs sont portés par une acidité précise et ciselée.

Silver yellow color. A powerful nose, dominated by blackcurrant, lemon and hawthorn notes. On the palate, this wine is intense and has minerality. Ripe Citrus flavors are supported by a long lasting and delicate acidity.

Vignoble / Vineyard :

Le sol argilo-sableux sur calcaires lacustres, transfère son potentiel incroyable aux vignes qui y sont cultivées. Afin de préserver le caractère exceptionnel ce terroir, nous pratiquons une conduite raisonnée des sols tout au long de l'année.

The limestone, present on this soil, transfer its incredible potential to the vines. In order to preserve the exceptional character of this terroir, we practice sustainable soil management all year long.

Procédé de vinification / Winemaking :

Après avoir été dégustées, les baies sont cueillies à leurs maturités optimales. Elles sont ensuite délicatement pressées afin d'en extraire toute leur richesse aromatique. Le jus a ensuite été vinifié traditionnellement en cuves thermorégulées.

The grapes are quickly transported to the winery to minimize skin contact before gentle pressing into a pneumatic press. The grape juices are fermented traditionally in stainless steel tanks during 7 to 15 days.

Élevage / Ageing :

L'élevage de cette cuvée a été réalisée sur lies fines pendant 6 mois avec des bâtonnages réguliers. La mise en bouteille a été réalisée au printemps puis, le vin a reposé tranquillement dans nos caves jusqu'à ce qu'il atteigne sa maturité optimale de consommation.

The newly made wine is aged on its fine lees in stainless steel tanks during at least 6 months. It is then blended and bottled in the spring following the harvest.



Accords mets-vins /

Food Pairing :

Notre

Quincy se marie à merveille avec les poissons en sauce et les fromages de chèvre du Val de Loire.

Our Quincy is a perfect match with fish dishes and goatcheeses.

J. de VILLEBOIS

Sancerre - Pouilly-Fumé - Touraine