



*Quincy
Vignes d'Antan
blanc
2004*

Domaine Jacques Rouzé

Caractéristiques

Région :	Centre / Loire
Appellation :	Quincy
Encépagement :	100 % Sauvignon
Age moyen des vignes :	75 ans en moyenne
Sous-sol :	Terres silico-argileuses
Situation :	Plateaux en bordure du Cher
Surface Cultivée :	3,5 ha
Production moyenne :	14 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 à 35 hl/ha
Vinification :	En cuve thermo-régulée, remontage de lies fines jusqu'à fin novembre
Elevage :	4 – 5 mois sur lies fines en cuve
Vinificateur :	Jacques ROUZE
Propriétaire :	Jacques ROUZE

Analyse

Visuel :	Or pâle à reflets verts.
Olfactif :	Le nez est marqué par les agrumes (très typé sauvignon), le pamplemousse rose bien mûr. A l'aération, celui-ci libère davantage de senteurs de bonbons anglais, de fleurs de tilleul. L'ensemble est discret, élégant et subtil.
Gustatif :	L'attaque est à la fois ample et douce. Le fruit est remarquablement intégré à l'acidité du vin qui structure l'ensemble. La bouche est équilibrée et de bonne longueur. La fin de bouche est agréablement mentholée avec une pointe de fumé (pierre à fusil).
Global :	Un vin complet qui associe finesse et race.

Dix-verres

Apogée :	2006 – 2012
Prix estimé à ce jour :	10.40 € TTC – Tarif Club : 9.20 € TTC
Accords mets - vin :	Poisson de rivière, crustacés, idéal avec un plateau de fruits de mer.
Service :	Servir à 11°C, un léger carafage de 15 mn lui est bénéfique