

JEAN MICHEL SORBE



QUINCY JEAN-MICHEL SORBE 2018

L'expression du sauvignon blanc sur des Marnes et terrasses sablo-graveleuses.

VIGNOBLE

Terroir : Sablo-graveleux.
Cépage : Sauvignon blanc.
Surface : 3,8 ha.
Age des vignes : 35 ans.
Culture raisonnée : Désherbage mécanique, travail des sols.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux
Printemps : quelques gelées
Été : chaleur et sécheresse
Automne : été indien



DATE DE VENDANGES

19 septembre

VINIFICATION

Vendanges : Mécaniques.
Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.
Débourbage : Au froid.
Fermentation : En cuve inox thermo-régulées.
Elevage : Cuve inox.



DÉGUSTATION



Robe jaune or pâle, aux reflets argentés et brillants.
Nez expressif aux arômes de fruits de la passion et agrumes.
Bouche équilibrée et gourmande, sensation harmonieuse. Finale acidulée dans la fraîcheur. Note précise, lui donnant une belle longueur.

ACCORD METS & VINS



Un vin qui mettra en valeur des poissons comme de la daurade à la citronnelle, des tendons de veau grillés ou tout simplement des fromages de chèvre de la vallée de la Loire.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Or :
Concours général agricole de Paris
Concours mondial des Féminales

Médaille d'Argent :
Concours mondial du Sauvignon

