

# Fiche technique



2025

Quincy

Les Grands Cœurs

## 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 : Les Grands Cœurs
- Période de vendanges : du 1<sup>er</sup> au 10 septembre 2025
- Contenance : 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 d'avril 2026

## 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.