

« Les Niorles » Quincy blanc

*La Pureté,
L'Excellence*

Cette appellation confidentielle jouit de parcelles de vignes particulièrement bien exposées et bordant le Cher. Ce Sauvignon Blanc nous frappe par sa fraîcheur et sa pureté. Ses notes d'agrumes se marient merveilleusement bien avec des spécialités de l'Océan. En bouche, ce vin offrant une structure bien équilibrée présente une subtile vivacité. Un Sauvignon Blanc parmi les plus grands.

Le Vignoble

Ce vignoble de 166 ha est situé à l'ouest de Bourges sur les rives du Cher. L'appellation produit exclusivement des vins blancs issus de Sauvignon. Le vignoble est planté sur des terrasses de sable et de graves qui permettent au raisin de mûrir plus rapidement.

La Vinification

Après un débouillage statique à basse température, ce vin fermente entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant une dizaine de jours.

Pas de levurage ni fermentation malolactique, mais élevage du vin sur ses lies fines pendant 3 mois avant la mise en bouteille.



CÉPAGE : Sauvignon Blanc.



Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux
BP34 18300 Saint-Satur (France)
www.laporte-sancerre.com contact@laporte-sancerre.com
Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33

La Dégustation

Vif et plein à la fois, notre Quincy « Les Niorles » s'apprécie pour sa jeunesse et ses notes fruitées. Légèrement perlant en fin de bouche, il laisse une sensation de fraîcheur incomparable.

ACCOMPAGNEMENT : Ce vin accompagne parfaitement les asperges, les fruits de mer. C'est aussi un excellent vin de soif.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8 et 10°C.



TERROIR : Sable reposant sur des terrasses calcaires