QUINCY 2025 DOMAINE ERIC LOUIS / BIO

Pays	France
Région :	Loire
Sous région :	Centre
Cépage(s) :	100% Sauvignon Blanc



Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle et cristalline. Le nez est intense et évoque les agrumes tels le pamplemousse et le zeste de mandarine. La bouche est vive mais possède une jolie matière et une intensité de fruits impressionnante. On croque dans les agrumes et les fruits exotiques. C'est gourmand, fruité et long, bref, c'est bon !

Température de service :	8 C°
Potentiel de garde :	5 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastonomique :	

Apéritif, verrines d'écrevisses et pamplemousse, wok de poissons et légumes croquants, moules, fromages de chèvre.

Commentaires du sommelier :

Eric Louis est la 4ème génération de vignerons de ce domaine Sancerrois créé en 1860. Il élabore notamment ce Quincy, vignoble voisin, planté sur une terrasse ancienne du Cher, constituée de sables et de graves. Les vins ont souvent un fruité marqué et très plaisant lié au cépage sauvignon et à ce terroir singulier.

Puissance