



DOMAINE PHILIPPE PORTIER

A.O.C. QUINCY 2013

Degré alcoolique : 12.50 % Vol.
Acidité totale : 4.7 g/l
Sucre résiduel : < 1 g/l

PRODUCTION : 100 000 bouteilles
TERROIR : LIMONS SABLEUX
CEPAGE : SAUVIGNON (100%)
Rendement : 55 HL / HA

VINIFICATION :

- Vendange 2ème quinzaine d'octobre
- Pressurage pneumatique à vitesse très lente
- Stabulation à froid
- Vinification traditionnelle :
 - ✓ Fermentation alcoolique à basse température : 16°C à 18°C
 - ✓ Assemblage selon les terroirs
 - ✓ Élevage en cuve inox sur lies très fines jusqu'au collage définitif avec 2 ou 3 remontages.
 - ✓ Filtration
- Mise en bouteilles réalisées à partir de fin Mars, selon les besoins

DEGUSTATION :

Robe d'une belle jeunesse avec encore quelques reflets verts, lumineuse et limpide, bel aspect. Le nez est frais et pimpant avec la typicité du sauvignon, il délivre des notes de fruits blancs, de fougères, viennent également des touches proches du bourgeon de cassis sur un fond qui mêle des notes de pêches de vignes mais aussi des fruits exotiques. La bouche est tout aussi dynamique que le nez, une belle vivacité revient sur les arômes perçus au nez et nous entraîne vers une finale longue, fraîche teintée d'une pointe d'iode et d'un velours de peau de pêches de vignes. Une cuvée qui excite les papilles augurant pour ce millésime une histoire en devenir....

GASTRONOMIE :

- C'est le vin de la convivialité (à l'apéritif entre amis)
- Il peut aussi avantageusement accompagner les coquillages, les plateaux de fruits de mer, les asperges, les poissons, les viandes blanches crémeuses ou les fromages de chèvre du Berry
- Servir frais : 12°C à 14°C.

LE MOT DU VIGNERON :

2013 :

On souhaitait tous enfin avoir une année normale. Mais la normalité deviendrait-elle un luxe... ? Nous allons finir par le croire.

Après un printemps Irlandais, nous avons eu un été de Quincy ! L'automne et le moment des vendanges ont de nouveau traversé la Manche en prenant 3 semaines de retard.

Mais Saint Vincent veille au vin et le résultat est un millésime bien dans la typicité avec de la fraîcheur. De belles notes aromatiques qui nous confortent une fois de plus dans l'assurance que nos terroirs sont d'une grande richesse.