

# QUINCY 2023

## « VIGNES D'ANTAN »

### Jacques Rouzé



**Situation** : Situé aux portes de Bourges, les communes de Quincy et de Brinay occupent 166 hectares sur les deux rives du Cher. Depuis quelques années, de jeunes vignerons ont repris avec dynamisme le flambeau des anciens. Ils ont, par un choix d'encépagement spécifiques, su redonner un souffle de vie à

ce vignoble autrefois en léthargie.

Cette exploitation familiale du Domaine J. Rouzé a la chance de posséder des parcelles très anciennes dont un tiers offrent des vignes de plus de 70 ans. Douze hectares sont actuellement plantés en cépage sauvignon.

**Encépagement** : Sauvignon 100 %. Vignes plantées entre 1920 et 1940.

**Terroir** : terrasses sablo-limoneuses, argileuses et graviers siliceux de la rive gauche du Cher.

**Température de Service** : 9°C.

**Potentiel de Garde** : 1 à 2 ans.

**Observations** : Ce vin, vêtu d'une robe jaune or, présente un nez élégant où l'on prend plaisir à s'enivrer d'arômes de raisins frais, de fleurs blanches, aux subtils effluves minéraux. D'une personnalité typée, ce Quincy enveloppé dans son étoffe soyeuse et fruité offre un tactile de bouche très sensuel. Des saveurs musquées, de pamplemousse et de pêches blanches embaument cette densité élégante et iodée, s'évadant vers une finale fraîche et suave. Le cépage sauvignon nous délivre ici, toutes ses vertus, et reflète la signature d'un excellent terroir et d'un habile vinificateur.



**Quelques accords** : Tartare de Cabillaud, Sandre au coulis d'agrumes...