



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



QUINCY aoc, Domaine Adèle Rouzé

Appellation : QUINCY aoc

Cépage : 100 % Sauvignon sur porte greffes anciens

Région : Vallée de la Loire

Vinification : Pressurage à faible pression avec élimination des jus de fin de pressurage. Débourbage sous 24h à 48h, fermentation et levurage en cuve inox thermo-régulée de 17° à 18°. Elevage sur lies fines environ 6 mois. Soutirage, Collage, Filtration sur terre et stabilisation tartrique par le froid.

Garde : Garde 3/4 ans.

Dégustation : Vin frais et fruité, attaque franche, bonne vivacité. Notes d'agrumes, citronnée, fleurs blanches.

Accords : Poissons grillés, tous les poissons (sauce beurre, oseille...),
- Fruits de mer et crustacé (huîtres, coquillages, homard, crevette, crabe, carpaccio de st jacques - Accras de morue, antipasti, beignet de légume (fleur de courgette...), dips de légumes, bouillabaisse, brandade de morue, - Asperge, aubergine - Blanquette de veau, ris de veau, tête de veau, veau rôti - Charcuterie, ballotine, pâté de Pâques, boudin blanc - volaille en sauce - buffet froid, viande blanche et rouge froide, salades, quiches et tartes de légumes, pâtes Servir à 10/12° C

Producteur : Adèle Rouzé, jeune vigneronne, propose dans le millésime 2008 un quincy aussi réussi que classique. L'olfaction se montre intense. Des arômes fermentaires (notes amyliques) se fondent dans les odeurs d'agrumes. Franc à l'attaque, ce vin affiche une vivacité pressante, mais pas gênante. La finale végétale se fait légèrement citronnée. Bien représentatif de l'appellation.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com