



# Quincy Terrasse Des Grands Hommes - 2024 - 75 cl

Henri Bourgeois · Frankrijk · Loire · Quincy

Fris & fruitig

*Quincy op zand en grind: mineraal, rechte doorzee en rond, met fijne fruitigheid.*

## Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Helder glanzend goud. Witte bloesem en delicate citrus.	Fris, levendig en rond in de mond, met goed evenwicht en een fijne structuur.	Frisse, minerale afdronk die de fijne elegantie van Quincy laat doorklinken.

Aanbevolen bij: Visgerechten Wit vlees Geitenkaas

## Wijndetails

JAAR	2023
WIJNHUIS	Henri Bourgeois
LAND	Frankrijk
STREEK	Loire
APPELLATIE	Quincy
DRUIVENSOORT	Sauvignon Blanc
KLEUR	Wit
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	12–14°C
BEWAARPOTENTIEEL	2–4 jaar
OOGST	Manueel
SLUITING FLES	Kurk



Werco NV  
Hospitaalstraat 5  
Oostende  
België  
BE0416608664

KARAKTER	Fris, Fruitig, Mineraal
CERTIFICERING	Conventioneel

## Stijl & vinificatie

100% Sauvignon Blanc op de oude terrassen van de Cher-rivier (zand en grind). Trage persing, statische klaring 24 uur, vergisting op roestvrij staal 16-19°C en 5 tot 6 maanden op fijne lies tot flesrijping in het voorjaar.

## Verhaal van deze wijn

### Quincy Terrasse Des Grands Hommes, Sands & Gravels, jaargang 2024

De Quincy 'Terrasse Des Grands Hommes' is een minerale, rechtdoorzee Sauvignon Blanc met een ronde mond, een fijn evenwicht, fruitigheid en goed ontwikkelde aroma's, en een elegante structuur.

## Herkomst en terroir

De Sauvignon Blanc-wijnstokken zijn aangeplant op een oude geologische terras van de Cher-rivier, in het hart van Frankrijk. Het terroir bestaat uit zand en grind, zogenaamde 'lichte' bodems die snel opwarmen in de warmste seizoenen.

## Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** 100% Sauvignon Blanc
- **Lijn:** Quincy AOC, terroir zand en grind
- **Wijnbouw:** manuele oogst
- **Vinificatie:** trage persing zodra de oogst aankomt, statische bezinking van de most gedurende 24 uur. Alcoholische gisting in thermogereguleerde roestvrijstalen tanks tussen 16 en 19°C voor het behoud van de aroma's
- **Élevage:** 5 tot 6 maanden op fijne lies tot het bottelen in het voorjaar

## Aanbevolen bij

De aroma's komen het sterkst tot hun recht bij gerookte riviervis of vis in saus. Snoekbaarsmedaillon met citrusboter of een Valençay-geitenkaas vormen ideale tafelgenoten.

*Jaargang 2024 is fris en levendig in de Loire, met sprankelende fruitexpressie en de minerale precisie die de appellatie kenmerkt.*

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco