

Le Centre Loire, c'est la Loire coté continental. C'est aussi la Loire coté sentimental où bat le coeur du Sauvignon Blanc. Des appellations magiques, une harmonie parfaite entre 2 cépages et des terroirs uniques. L'évocation de ces appellations suscite l'envie, la gourmandise, évoque l'alchimie rare... J. de Villebois continue son travail d'exploration, de quête, d'écoute afin de ressentir pleinement les nuances de ces terroirs. Ce travail au plus près des terroirs et des vignerons permet à Villebois de confectionner ici une gamme référence. Découvrez l'esprit Villebois qui s'infuse au coeur de chaque vin de la gamme, tel un supplément d'âme qui révèle plus que des sensations, des émotions.



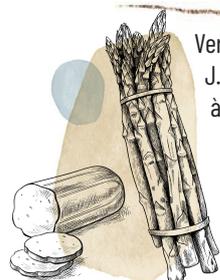
## QUINCY

Niché au coeur du Berry, Quincy est le trait d'union géographique entre le Val de Loire et le Centre Loire. Doté d'un riche passé comme en témoigne son inscription à l'INAO en 1936, c'est **une appellation en pleine renaissance** qui accueille J. De Villebois. Nous aimons **cet équilibre entre densité et légèreté**. Les vins sont aériens, ils invitent au partage et au plaisir... ils réunissent toutes les qualités pour rejoindre la famille J. de Villebois ! Cuvée confidentielle, elle charme tous les amateurs de Sauvignon Blanc de Loire !

### VIGNOBLE

Les terroirs de l'appellation Quincy surplombent la rivière Cher. Plantées sur un sol argilo-sableux situé sur des calcaires lacustres, les vignes s'épanouissent pleinement dans ce terroir de "graves" profondes. Nous pratiquons une conduite raisonnée de la vigne afin de préserver cet environnement unique et de favoriser la vie microbienne des sols. J. de Villebois encourage une production durable et éco-responsable.

### ACCORDS METS-VINS



Versatile, le Quincy J. de Villebois se marie à merveille avec **les asperges de Sologne**, les salades au thon et **les fromages de chèvre Berrichons**.

## MILLÉSIME 2021

### VINIFICATION

Cuvée historiquement fraîche et légère, notre vinification 2021 met en valeur une sélection de raisins issus des terroirs de graves et de Marnes Kimmérgiennes. Après assemblage de différentes parcelles récoltées de nuit à maturité parfaite, nous débutons la fermentation des jus à température contrôlée de 16-18°C.

### ÉLEVAGE

Pour conserver l'aromatique fraîche de notre Quincy 2021, nous procédons à un élevage sur lies fines de 6 mois avec batonnage régulier, apportant de la finesse et développant la délicate aromatique fruitée de la cuvée.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune citron aux reflets argentés. Un nez expressif et complexe marqué par des arômes d'agrumes mûrs et des arômes variétaux. La bouche est fraîche et ronde avec un retour aromatique puissant sur les agrumes.

### EN QUELQUES MOTS

2021 est un millésime plus frais que 2020. Il demande un élevage plus important et nécessite des brassages de lies fines plus réguliers.