

Fiche Technique

Domaine Siret Courtaud

Quincy



L'aventure commence en 1995 lorsque Jacques Siret, alors céréalier, décide de se lancer dans la viticulture sur l'appellation Quincy. Son fils, Vincent Siret, ingénieur agricole et œnologue, poursuit cette passion en acquérant 13 hectares de vignes sur les appellations Quincy et Châteaumeillant. En 2006, il fonde ainsi le Domaine Vincent Siret-Courtaud. Aujourd'hui, les Domaines Siret s'étendent sur 23 hectares. Engagé dans une démarche environnementale depuis 2019, il cultive les vignes avec rigueur et exigence, afin de sublimer l'expression unique des terroirs de Quincy.



Les vignes, situées à Quincy, Brinay et Châteaumeillant, ont en moyenne 35 ans, avec certaines plantées en 1959. L'enherbement des parcelles favorise un enracinement profond et révèle pleinement les terroirs. Les raisins sont triés. Pour les plus belles parcelles, une macération pelliculaire est réalisée. Les moûts sont débourbés pendant 24 heures avant d'être fermentés en cuves inox thermorégulées à 16-18 °C. L'élevage sur lies fines, avec des brassages réguliers, apporte rondeur et complexité. Une fois clarifiés et stabilisés, les vins sont mis en bouteille de mars à septembre.



100 % Sauvignon Blanc

Robe : Jolie robe or pâle.



Nez : Au nez, on distingue des notes de buis, de bourgeons de cassis, de fleurs blanches.

Dégustation : Le Quincy affirme sa fraîcheur avec des arômes d'agrumes, de buis et d'acacia. Très agréable.



D'une riche palette aromatique, ce vin blanc permet une immense possibilité d'accords surtout en été.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

