

AOC QUINCY
Domaine David Paepegaey
75 cl



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

AOC Quincy
Domaine David Paepegaey

Vins Vallée de la Loire
75cl –
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : : Sauvignon blanc

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Installé au cœur du village de Quincy, David Paepegaey conduit son vignoble de plus de 11 ha depuis maintenant dix ans. Il a élaboré un vin au nez assez intense qui montre une certaine complexité. Les agrumes de sa jeunesse, encore présents, sont complétés par des nuances florales. Si l'attaque est franche et nerveuse, la bouche se révèle plus souple. Des notes fruitées ressortent en finale.

D'une jolie robe or pâle, les vins de l'AOC Quincy présentent de la fraîcheur, du fruité et de la finesse. Au nez, on lui distingue des notes de buis, de bourgeons de cassis, de fleurs blanches alors qu'en bouche, on retrouve une belle palette aromatique.

Conseils de dégustation

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

COULEURS : Les vins de Quincy se distinguent par leur robe or vert.

NEZ : Les blancs de Quincy offrent un nez de pierre-à-fusil avec des notes de bourgeon de cassis.

BOUCHE : Le parfum d'acacia et de fleurs blanches se révèle en fin de bouche.

Température de service environ 15°.

Accords Mets & Vins :

Poissons, coquillages et produits de la mer, volailles pochées ou viandes blanches sautées.

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com