

# Domaine Adèle Rouzé

## Quincy 2023



Adèle Rouzé  
QUINCY



### Certification HVE Surface du domaine

11.75 Ha

### Rendement

65 Hl/Ha

### Nature du Sol

Terrasses d'alluvions à dominantes de graviers siliceux.

### Conduite de la vigne

100 % Cépage sauvignon

Vignes plantées dans les années 1950 et de 2004 à 2019.

Travail du sol. Utilisation d'engrais organique, limitation des intrants.

Culture raisonnée avec introduction de produits de bio contrôle.

### Vinification

Récolte à la machine. Tri des baies.

Pressurage doux à faible pression.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée entre 16° et 18°C.

Elevage sur lies fines environ 4 mois.

Sucre Résiduel : 0.5 g/L

Acidité totale : 3.4 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Alc % vol : 12.8 °

66 000 bouteilles produites

### Dégustation

Vin frais et fruité, attaque franche, bonne vivacité. Nez d'agrumes, fleurs blanches champêtres. Bouche fraîche et dynamique de fruit acidulée. Servir à 10° C.

Garde 2 à 4 ans.

### Accord Mets&Vins

A l'apéritif : Accras, antipasti, beignet de légumes, dips de légumes, Charcuterie.

En entrée : Fruits de mer et crustacés (huîtres, coquillages, homard, crevettes, crabe, saint jacques), asperge, aubergine, tête de veau, ris de veau, pâté de Pâques.

Avec vos plats cuisinés : Poissons grillés, poissons en sauce, brandade, blanquette de veau, rôtis, boudin blanc, volailles en sauce, plats exotiques.

Buffet froid : viande blanche et rouge froide, salades, quiches et tartes aux légumes, pâtes.

Avec les fromages de chèvre.

