

# Quincy 2025

## Domaine Adèle Rouzé



Adèle Rouzé  
QUINCY



CMB | MERIT  
2026



**Certification HVE**  
**Surface du domaine**

11 Ha

**Rendement**

40 Hl/Ha



**Nature du Sol**

Terrasses d'alluvions à dominantes de graviers siliceux sur sous-sol argileux.

**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 6 mois.

Sucre Résiduel : 1 g/L

Acidité totale : 3.8 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Alc % vol : 14 °

38 000 bouteilles produites

**Dégustation**

Vin frais et fruité. Nez d'agrumes et de fruits blancs. Longueur et matière en bouche. Servir à 10° C.

Garde 2 à 4 ans.

### Accord Mets Vins

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

En entrée : Fruits de mer, Coquillages et crustacés asperges, salades composées, buffet froid.

Avec vos plats cuisinés : Poissons grillés, poissons en sauce, viandes blanches, plats asiatiques, barbecue.

Avec les fromages de chèvre.

### Récompenses

MERIT au Concours Mondial du Sauvignon 2026