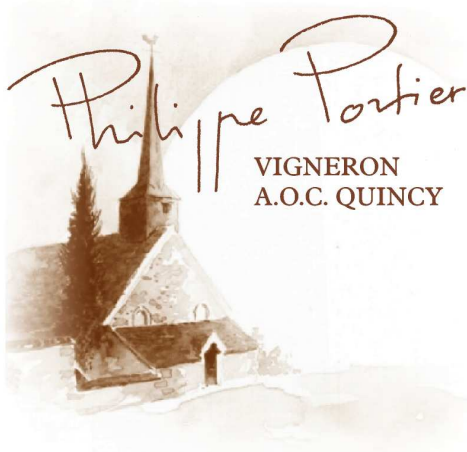


DOMAINE PHILIPPE PORTIER

A.O.C. QUINCY 2008



Degré alcoolique : 13,07 % Vol.
Acidité totale : 5,7g/l
Sucre résiduel : 2,0 g/l

PRODUCTION : 130 000 bouteilles
TERROIR : LIMONS SABLEUX
CEPAGE : SAUVIGNON (100%)
Rendement : 57 HL / HA

VINIFICATION :

- Vendange en octobre – excellentes conditions
- Pressurage pneumatique à vitesse très lente
- Stabulation à froid (6 jours)
- Vinification traditionnelle :
 - ✓ Fermentation alcoolique à basse température : 16°C à 18°C
 - ✓ Elevage sur cuve inox sur lies très fines jusqu'au collage définitif avec 2 ou 3 remontages (5 mois)
 - ✓ Filtration
 - ✓ Assemblage selon les terroirs après élevage
- Mise en bouteilles réalisées à partir de fin Mars, selon les besoins

DEGUSTATION :

- Vin de couleur très pâle avec des reflets dorés et une très jolie brillance
- Le millésime 2008 présente une très belle fraîcheur avec une attaque vive en bouche
- Au nez comme en bouche, nous sommes sur des notes d'agrumes (pamplemousse)

GASTRONOMIE :

- C'est le vin de la convivialité (à l'apéritif entre amis)
- Il peut aussi avantageusement accompagner les coquillages, les plateaux de fruits de mer, les asperges, les poissons, les viandes blanches ou les fromages de chèvre du Berry
- Servir frais : 12°C à 14°C.

LE MOT DU VIGNERON :

2008 est une année où tout le savoir faire du vigneron a pu s'exprimer :

- *Le printemps précoce a nécessité beaucoup de réactivité pour accompagner la vigne dans son développement végétatif.*
- *L'été frais et humide nous a imposé une grande vigilance pour protéger la future récolte.*
- *Octobre avec un soleil généreux et des températures fraîches nous a permis de concentrer les sucres tout en gardant une belle fraîcheur.*
Le millésime 2008 par sa fraîcheur et ses notes d'agrumes nous permet de retrouver la typicité de notre appellation et de ses terroirs.