



**Appellation :** AOC Quincy

**Dénomination :** Domaine Trotereau Quincy.

**Le Domaine :** Domaine Trotereau.

Le domaine est une propriété familiale. C'est en 1804 qu'Etienne Augustin TROTTEREAU issu d'une famille de vigneronniers vierzonnais s'est installé à Quincy. Depuis, cinq générations de vigneronniers se sont succédé.

Pierre RAGON qui est actuellement le dernier viticulteur issu de cette longue lignée a repris l'exploitation en 1973. Le sol est argilo-calcaire, sableux, renfermant des graviers qui favorisent une parfaite maturité des raisins. Très attaché au respect de la nature, Pierre cultive en lutte raisonnée 14ha dont 3ha de vieilles vignes familiales centenaires. Les rendements sont également contenus (entre 50 et 55 hl l'hectare). Après des vendanges faites à maturité, le vin est élevé 4 à 6 mois sur lies fines ce qui favorise l'expression des arômes.

**Le terroir :** Argilo-Calcaire Sableux.

**Les Cépages :** 100% Sauvignon blanc.

**Elevage :** Cuve inox.

**Formats disponibles :** Bouteilles 75 cl et 37.5 cl.

**Notre appréciation :**

Le nez très fondu entre fruits et fleurs, la camomille s'extrait finement de l'ensemble. Un vin abouti, gras et rond. Une totale harmonie des parfums et une finale longue et structurée (mangue). Un Quincy, voire plus qu'un Quincy ...

**Certification :** Agriculture raisonnée non certifiée.