

DOMAINE DU CHÊNE VERT

AOC QUINCY

Cuvée "Les pierres folles"



Pays : France

Région viticole : Centre Loire

Région naturelle : le Berry

Nature du sol : sables et graviers

Exposition : sud-est

Climat : océanique dégradé

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement moyen : 55hl/ha

Technique : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé

Vendanges : mécaniques

Vinification : fermentation thermo régulée

Élevage : sur lie

Degré : 13 %/vol

Type : vin blanc

Cépage : Sauvignon blanc

Contenance : 75cl et 37,5cl

Conditionnement : carton de 6 ou 12 pour les 75cl et 12 ou 24 pour les 37,5cl

Mise en bouteille : à la propriété

Couleur : limpide avec des reflets verts

Nez : fruits exotiques avec notes mentholées

Saveurs : bien équilibré entre fruit et fraîcheur

Servir avec : crustacés, poissons, fromage de chèvre, apéritif

Température de service : 8-10°C

Durée de garde : 3 à 4 ans