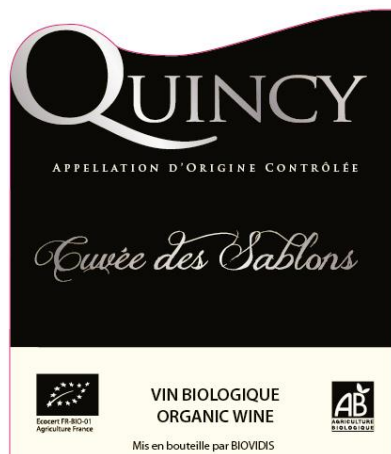


BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Quincy Cuvée des Sablons



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Superficie : 5 ha
Age des vignes : de 10 à 30 ans
Encépagement : 100% Sauvignon

Terroir :

Le Sauvignon s'exprime pleinement sur les sols composés de sables et d'argiles sédimentaires provenant de 'érosion du massif central'.

Vinification :

Trie manuel de la vendange
Pressurage pneumatique
Débourbage par sémentation
Fermentation alcoolique en cuve thermo-réglée (température 17-18°C)
Elevage sur lies fines
Assemblage des différentes cuvées
Collage à la bentonite puis filtration
Degrés d'alcool : 13.5°

Dégustation :

L'œil : Or blanc, lumineux.
Le nez : Le nez est TRÈS expressif. Agréable aux notes de cassis.
La bouche : Le vin apparait bien construit en bouche, sur une acidité sans agressivité.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 10 et 12°C
Suggestion culinaire : Poissons, fruits de mer, viandes blanches, plats sucré/salé, fromage de chèvre.

Conservation :

A boire dès maintenant. Potentiel de garde de 3 ans.

