AOC QUINCY **Cuvée « Domaine du Coudray »** **Millésime 2024**		
Cépage :	**Sauvignon**	
Age des vignes :	**Entre 10 et 30 ans**	
Densité de pieds / ha :	**6500**	
Superficie de vignes en production :	**5 ha**	
Nature des sols :	**Graves Sableuses**	
Rendement :	**55 hl/ha**	
Production :	**275 hl**	
Nombre de bouteilles :	**36000**	
Vendange :	**mécanique**	
Vinification, élevage et spécificités :	Levures non OGM Fermentation en cuve thermorégulée Elevage sur lies fines pendant 10 à 12 mois selon les mises en bouteilles Collage à la bentonite, légère filtration.	
Sucres résiduels : **0.58 g/l**	Acidité : **3.16 g/l de H_2SO_4**	SO_2 total : **106 mg/l**
Alcool : **12,5 % Vol.**	Acidité vol : **0.2 g/l de H_2SO_4**	SO_2 libre : **29 mg/l**

Vin biologique, certifié par ECOCERT sas, F. 32600 L'IsleJourdain

SCEA du Coudray - 18290 Civray - Tel : 02 48 55 62 80
www.domaineducoudray.com - info@domaineducoudray.com
www.facebook.com/DomaineDuCoudray/
www.instagram.com/domaineducoudray