domaine du Coudray

AOC QUINCY **Cuvée** **« Une Pointe d'Authenticité »** **Millésime 2022**	
Cépage :	**Sauvignon**
Age des vignes :	**40 ans**
Densité de pieds / ha :	**6500**
Superficie de vignes en production :	**1.40 ha**
Nature des sols :	**Sables sur graves argileuses**
Rendement :	**40 hl/ha**
Production :	**45 hl**
Nombre de bouteilles :	**5000**
Vendange :	**mécanique**
Vinification, élevage et spécificités :	Levures indigènes Maîtrise des températures Elevage de 10 à 12 mois sur lies fines Collage sur terre et légère filtration

Sucres résiduels : **0.44 g/l**	Acidité : **3.33 g/l de H_2SO_4**	SO_2 total : **101 mg/l**
Alcool : **12.5 % Vol.**	Acidité vol : **0.39 g/l de H_2SO_4**	SO_2 libre : **28 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