



<p>AOC QUINCY Cuvée « Domaine du Coudray » Millésime 2023</p>		
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 :	65 hl/ha	
Production :	325 hl	
Nombre de bouteilles :	43000	
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 : 0.22 g/l	Acidité : 3.79 g/l de H ₂ SO ₄	SO ₂ total : 93 mg/l
Alcool : 12,3 % Vol.	Acidité vol : 0.17 g/l de H ₂ SO ₄	SO ₂ libre : 14 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