



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 : 0.42 g/l	Acidité : 2.92 g/l de H₂SO₄	SO ₂ total : 116 mg/l
Alcool : 14 % Vol.	Acidité vol : 0.32 g/l de H₂SO₄	SO ₂ libre : 21 mg/l



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