



Domaine Bigonneau

AOC Quincy Blanc

Le Quincy Blanc est un vin aux arômes très purs, gourmand et solaire.

Accord mets et vin : A déguster à l'apéritif, avec des fruits de mer, des poissons grillés ou du fromage de chèvre.

Température de dégustation : 12°C.

Nature du sol : Notre Quincy est produit sur les limons et les graviers recouvrant les terrasses du Cher. Ces dépôts peuvent être séparés de la roche calcaire par une couche d'argile.

Encépagement : 100 % Sauvignon.

Âge des vignes : 20 ans.

Taille Guyot/ Vignoble enherbé

Production par année : Variant de 45 à 60 hl/ha.

Récolte : Mécanique avec un tri des raisins à la vigne avant le passage de la machine à vendanger si besoin.

Vinification : La vendange est foulée et égrappée puis pressée à faible pression. Le moût clarifié va fermenter en cuve inox thermorégulée à 18°C.

Elevage : Sur lies fines en cuve inox thermorégulée.



AOC Quincy