Château de Quinçay

LES VINS

Ante Vinum

SÉLECTION CHÂTEAU

• TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10°C

• CARACTÉRISTIQUES
Issu de vieilles vignes de Sauvignon, ce vin surprend par sa longueur en bouche, ses notes d'agrumes et d'abricot.

• ACCOMPAGNEMENT
Poissons, crustacés, viandes blanches et fromages de chèvre « Selles sur Cher, valençay… »

• ÂGE DES VIGNES
50 ans

• SOL
Terroir de type « graves »

• RENDEMENT
40 hl/ha

• CÉPAGES
Récolte à bonne maturité, pressurage pneumatique, débourbage à froid et fermentation à basse température pendant 20 à 30 jours

• ÉLEVAGE
Sur lie fine de fermentation pendant 5 à 7 mois.