Château de Quinçay

LES VINS

Opus Vinum

SÉLECTION CHÂTEAU

• TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
16°C

• CARACTÉRISTIQUES
Assemblage apre`s fermentation. Cette se´lection de vieilles vignes de Co^t et de Cabernet apporte la structure et la finesse d'un grand vin. Il vous enchantera par sa couleur rubis, ses arômes de griotte et le velours de ses tanins.

• ACCOMPAGNEMENT
Viandes rouges « tournedos aux poivres », gibiers et fromages au lait cru.

• ÂGE DES VIGNES
50 ans

• SOL
Terroir de type « graves »

• RENDEMENT
40 hl/ha

• CÉPAGES
Co^t (ou Malbec) et Cabernet Franc

• VINIFICATION
Vendange me´canique, cuvaison pendant 10 a` 14 jours, re´gulation des tempe´ratures pour une bonne extraction des tanins, des aromes et de la couleur.

• ÉLEVAGE
En cuve pendant 12 a` 15 mois