QUINCY AOC 2023 Dom Gérard BIGONNEAU 75 CL

le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes de pamplemousse, citron frais. La bouche est ciselée, avec un beau corps , un peu de rondeur du fait du millé

Référence : 470819

Prix : 13.00 €

Descriptif :

QUINCY AOC 2023 Dom Gérard BIGONNEAU 75 CL

Le domaine viticole esf familiale depuis plusieurs générations et c'est en 1980 que Gérard BIGONNEAU eut une opportunité de constitué son domaine sur la Commune de Reuilly. Situé entre Méreau et Brinay, l'exploitation s'étend sur 16 hectaresur les deux **AOC Quincy et Reuilly**, à La Chagnat.Aujourd'hui c'est leur fille, Virginie, qui gère l'exploitation du Domaine, et veille à conserver cette qualité et ce savoir-faire que l'on retrouve dans leurs vins.

Les vignes sont plantées sur des limons et des graviers recouvrant les terrasses du Cher. Ces dépôts peuvent être séparés de la roche calcaire par une couche d'argile.raves.

notes de dégustation :

Sa couleur est limpide avec des reflets cintillants, le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes de pamplemousse, citron frais. La bouche est ciselée, avec un beau corps , un peu de rondeur du fait du millésime , mais qui reste avec un bel équlibre et une belle vivacité en fin de bouche et légèrement salivant.

cépage: 100% sauvignon, la vendange est foulée et égrappée puis pressée à faible pression,le moût clarifié va fermenter en cuve inox thermorégulée à 18°C, élevage sur lies fines en cuve inox thermorégulée.

accords : apéritif, crustacés, poissons grillés, viande blanche sur sauce agrumes, blanquette de veau, fromage de chèvre,

T°S : 8 - 10 °C

G: 2 à 3 ans

Lien vers la fiche du produit