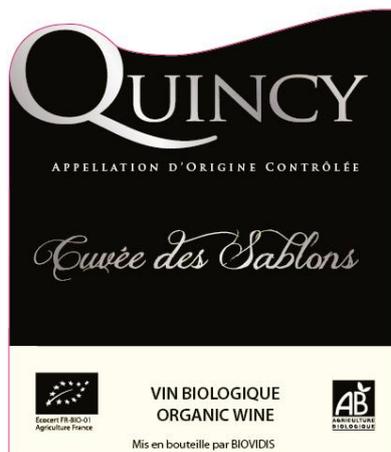


# BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



## AOC Quincy Cuvée des Sablons



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



### Le Vignoble :

Superficie : 5 ha  
Age des vignes : de 10 à 30 ans  
Encépagement : 100% Sauvignon

### Terroir :

Le Sauvignon s'exprime pleinement sur les sols composés de sables et d'argiles sédimentaires provenant de 'érosion du massif central'.

### Vinification :

Trie manuel de la vendange  
Pressurage pneumatique  
Débourbage par sémentation  
Fermentation alcoolique en cuve thermo-réglée (température 17-18°C)  
Elevage sur lies fines  
Assemblage des différentes cuvées  
Collage à la bentonite puis filtration  
Degrés d'alcool : 13.5°

### Dégustation :

L'œil : Or blanc, lumineux.  
Le nez : Le nez est TRÈS expressif. Agréable aux notes de cassis.  
La bouche : Le vin apparait bien construit en bouche, sur une acidité sans agressivité.

### Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 10 et 12°C  
Suggestion culinaire : Poissons, fruits de mer, viandes blanches, plats sucré/salé, fromage de chèvre.

### Conservation :

A boire dès maintenant. Potentiel de garde de 3 ans.

