



# Domaine Valéry Renaudat

## AOC QUINCY

---

**Pays :** France

**Région viticole :** Centre Loire

**Région Naturelle :** Le Berry

**Nature du sol :** Argilo-Calcaire

**Exposition :** Sud-Est

**Climat :** Océanique Dégradé

**Surface Cultivée :** 5 ha

**Age moyen des Vignes :** 20 ans

**Rendement moyen :** 50 hl/ha

**Technique :** Travail du sol et enherbement naturel maîtrisé

**Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** Fermentation thermo régulée

**Elevage :** 7 mois en cuve

**Degré :** 13

**Type :** Vin blanc

**Cépage :** Sauvignon

**Conditionnement :** Carton de 6, 12 et 24 bouteilles

**Contenance :** 75cl et 37.5 cl

**Mise en bouteille :** A la propriété

**Couleur :** Limpide avec des reflets verts

**Nez :** Agrumes et fleurs blanches

**Saveurs :** Bien équilibré entre fruit et fraîcheur

**Servir avec :** Crustacés, poissons, fromage de chèvre, apéritif

**Température de service :** 11 °

**Durée de Garde :** 3 à 4 ans



### Domaine Valéry Renaudat

3, Place des Ecoles - 36260 REUILLY

Tel : 02.54.49.38.12 / Fax : 02.54.49.38.26

Port : 06.78.52.85.40

Messagerie : [domaine@valeryrenaudat.fr](mailto:domaine@valeryrenaudat.fr)

[www.valeryrenaudat.fr](http://www.valeryrenaudat.fr)