



*Sophie et Guillaume Joncy*  
FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1619

Ces vins sont issus de sélections parcellaires des meilleurs terroirs, climats et lieux-dits de notre vignoble.

*These wines are made from selections plots of the best terroirs, climates and localities of our vineyard.*



*Cuvées de Fête*

## *Le secret des vigneronns*

Vin frais et souple, avec des arômes subtils d'agrumes et des notes de fleurs blanches et noisette, il revêt une belle couleur or pâle et une belle finesse minérale en bouche

*Fresh and supple wine, with subtle aromas citrus and notes of white flowers and hazelnut, it has a beautiful pale gold color and a beautiful mineral finesse on the palate*



Situation géographique – Située sur la commune de Quincié

Terroir – Granit et Schiste

Cépages - Chardonnay

Âge des vignes - 15 ans

Culture - Taille en guyot. Travail du sol. Agriculture biologique.

Vinification - Vendanges manuelles avec un tri rigoureux à la vigne. Macération pelliculaire 1 journée.

Fermentation basse température

Elevage - 4 mois en cuves en ciment

Température de dégustation - 10°C

Accords mets et vins - Accompagne les volailles, viandes blanches et fromages

*Geographical location - Quincié*

*Terroir – Schist and granit*

*Grape varieties - Chardonnay*

*Age of vines - 15 years*

*Culture - Guyot cut. Ground work. Organic agriculture and wine.*

*Vinification - Manual harvest with rigorous sorting in the vineyard. Skin maceration 1 day. Low temperature fermentation*

*Aging - 4 months in cement vats*

*Tasting temperature - 10 ° C*

*Food and wine pairing – Fish and white meats*



Sophie et Guillaume JONCY - 249 route du Chavagnon - 69430 Quincié-en-Beaujolais  
domaine.joncy@orange.fr - @Domaine Joncy - 04 74 04 33 29

[www.domaine-joncy.com](http://www.domaine-joncy.com)