



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 Caractère

Le secret des vigneronns

Vin fin, équilibré et tannique avec des arômes de fruits rouges et un équilibre minéral. Il revêt une robe rubis aux beaux reflets violines

Fine, balanced and tannic wine with aromas of red fruits and a mineral balance. It has a ruby color with beautiful purple reflections



Situation géographique – Située sur la commune de Quincié sur le Mont Brouilly

Terroir – Granit bleu

Cépages - Gamay

Âge des vignes - 80 ans

Culture - Taille en gobelet et cordon. Travail du sol.

Agriculture biologique.

Vinification - Vendanges manuelles avec un tri rigoureux à la vigne. Macération carbonique 20 jours

Elevage - 11 mois en cuves en ciment

Température de dégustation - 13°C

Accords mets et vins - Accompagne les viandes rouges, les viandes en sauce, les gibiers et les fromages

Geographic location - Located in the town of Quincié on Mont Brouilly

Terroir - Blue granite

Grape varieties - Gamay

Age of vines - 80 years

Culture - Cup and cord pruning. Ground work. Organic farming.

Vinification - Manual harvest with rigorous sorting in the vineyard. Carbonic maceration 20 days

Aging - 11 months in cement vats

Tasting temperature - 13 ° C

Food and wine pairing - Goes well with red meats, meats in sauce, game and cheeses



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