



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 généreux, puissant et charpenté, avec des arômes de cerise et de prune, il revêt une robe grenat profond et une belle longueur en bouche

Generous, powerful and structured wine, with aromas of cherry and plum, it has a deep garnet color and a good length in the mouth



Situation géographique – Située sur la commune de Villié-Morgon

Terroir – Granit rose

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 et les fromages

Geographical location - Located in the town of Villié-Morgon

Terroir - Pink 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 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