

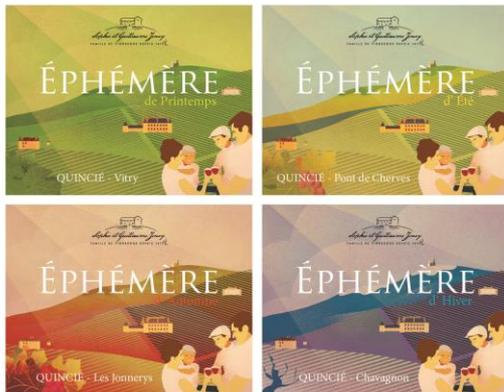
Situation géographique – Située sur la commune de Quincié  
Cépages – Gamay  
Âge des vignes - 30 ans  
Culture - Taille en cordon. Attachés au terroir et à l'environnement, nous produisons des vins biologiques avons le label AB  
Vinification - Vendanges manuelles avec un tri rigoureux à la vigne. Cuvaïson 15 jours Macération semi-carbonique.  
Elevage – 8 mois en cuve béton

4 cuvées parcelaires pour mettre en avant notre beau village de Quincié, à déguster et savourer en fonction des saisons

Le visuel des étiquettes a été dessiné par Eric Martin, illustrateur local



# ÉPHÉMÈRE



**Lieu-Dit – Vitry**  
**Sol – Pierres bleues**  
**Exposition – Sud Est**  
**Pente – 20%**  
**Œil – Robe rubis étincelante**  
**Nez – Panier de fruits rouges**  
**Bouche – Fruité, gourmand, belle finition minérale**  
**Accord Mets – Plat végétarien, Pâtes, Cuisine du Monde**

**Lieu-Dit – Pont de Cherves**  
**Sol – Granit profond**  
**Exposition – Nord-Ouest**  
**Pente – 15%**  
**Œil – Robe rubis éclatante**  
**Nez – Framboises groseille**  
**Bouche – Fruité, rafraichissant, subtil final minéral en bouche**  
**Accord Mets – Planches apéritives, tapas, barbecue**

**Lieu-Dit – Les Jonnerys**  
**Sol – Pierres bleues profondes**  
**Exposition – Est**  
**Pente – 25%**  
**Œil – Robe grenat soutenue**  
**Nez – Fruits des bois, réglisse**  
**Bouche – Généreux, équilibre minéral, tanins fins**  
**Accord Mets – Volaille, veau, porc, fromages frais**

**Lieu-Dit – Chavagnon**  
**Sol – Roches siliceuses profondes, alluvions anciennes et quartz**  
**Exposition – Sud Est**  
**Pente – 40%**  
**Œil – Robe grenat profond**  
**Nez – Cerises prunes**  
**Bouche – Généreux, belle longueur en bouche, tanins soutenus**  
**Accord Mets – Bœuf, fromages affinés**

