

Quincy

Domaine Des Ballandors 2016

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	13 % / Vol
Sucres résiduels	0.4 g/l
Acidité Totale	4.1 g/l H ₂ SO ₄ .



Vignoble : Vignes conduites en viticulture raisonnée/ Certifié Terra Vitis : abandon des traitements contre la pourriture grise, enherbement naturel, destruction du couvert végétal au printemps, travail du sol

Terroir :

- *Le Pressoir* : terroirs de graves sableuses. Vignoble planté dans les années 90.
- *Chaumoux* : vignoble planté dans les années 60 sur sols de graves argileuses déposées sur calcaire lacustre.
- *Les Victoires* : vignoble planté dans les années 60 sur des graves argileuses.
- *Les Ballandors* : jeunes vignes sur graves sablo - argileuses

Vendanges 2016 : Encore une année compliquée et dure à vivre pour les vignerons avec cette succession d'aléas climatiques. Mais au final un joli millésime ! Contradictoire ?

- oui car les sentiments vécus par les vignerons au fil de l'année ne jouent pas sur la qualité des vins !

- non car le profil bioclimatique global du millésime, très contrasté par l'opposition des saisons, a finalement permis une belle maturation des raisins.

Le gel du 27 avril a fait disparaître la moitié de la vendange du Quincy. Reuilly par chance a été moins touché. Le printemps 2016 frais, très humide a rendu impossible le travail des sols et a favorisé le développement du mildiou, imposant une protection resserrée du vignoble. Le bel été 2016 chaud, très sec, a permis à la vigne de rattraper son retard de végétation et de parvenir à une bonne maturité des raisins au début de l'automne.

Vendanges d'automne donc, entre le 22 septembre et le 10 octobre.

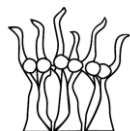
Vinification :

- Pressurage pneumatique à faible pression,
- Fermentation thermo régulée
- Elevage sur lies fines avec brassage
- Première mise en bouteille en février 2017, cuvée de 40 000 bouteilles

Conditionnement : carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 75 cl, carton de 12 x 37.5 cl

Durée de garde : à consommer dans les 5 ans pour profiter de la fraîcheur et du fruité du Sauvignon. N'hésitez pas à l'oublier dans votre cave pour plus longtemps... Les dégustations verticales au Domaine montrent que nos blancs de Loire évoluent bien jusqu'à 10 ans.

Parfait à l'apéritif, accompagné de fromage de chèvre !



Domaines Tatin

Le Tremblay 18120 Brinay

Tél: +33 2 48 75 20 09 - Fax : +33 2 48 75 70 50

Email: contact@domaines-tatin.com Site: www.domaines-tatin.com