

# Quincy

## Domaine Des Ballandors 2017



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	13.5 % / Vol
Sucres résiduels	0.4 g/l
Acidité Totale	4.0 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> .



**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 2017 :** Les aléas climatiques se suivent et se ressemblent. Oh Mars ! Oh Avril ! La joie d'un printemps précoce, avec les bourgeons qui débourent dès la première semaine d'avril... La terreur d'un anticyclone venu du Nord-Est qui balaie les vignes par -5°C degré au 20 avril 2017, et fait un petit tour sur l'Atlantique pour s'en revenir une semaine plus tard balayer les côtes bordelaises et le Centre Loire. Malgré une protection antigel renforcée par l'installation d'une trentaine de nouvelles tours en Cuma, nous sommes en limite de protection et perdons de nouveau une partie de la future vendange.

Mai, joli mois ? Frais et humide ! Juin : une explosion de chaleur, qui pousse en canicule : les vignes deviennent des lianes folles qu'on n'arrive plus à suivre pour accoler les sarments et les relever ! Un bel été chaud, faiblement arrosé, nous conduit à une maturation de fin d'été, au début de septembre avec deux semaines d'avance. Les vendanges se déroulent presque tranquillement, sans trop de précipitation, avec des raisins bien mûrs parvenus à une belle maturité aromatique.

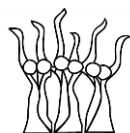
**Vinification :**

- Pressurage pneumatique à faible pression,
- Fermentation thermo régulée
- Elevage sur lies fines avec brassage
- Première mise en bouteille en janvier 2018, 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](mailto:contact@domaines-tatin.com) Site: [www.domaines-tatin.com](http://www.domaines-tatin.com)