

Quincy

Cuvée Sucellus 2013

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	13 % / Vol
Sucres résiduels	0.96 g/l
Acidité Totale	3.50 g/l H2SO4.



Vignoble : 4 parcelles de vieilles vignes conduites en viticulture raisonnée : abandon des traitements contre la pourriture grise, enherbement naturel, destruction du couvert végétal au printemps, travail du sol

Terroir:

- *Gatebourse* : Vieilles Vignes sur terrasses sablo-graveleuses.
- *Chaumoux* : Vignes de 40 ans. Graves argileuses déposées sur calcaires lacustres marneux.
- *Nouzats* : Vignes de 20 ans et de 60 ans – sur terrasses de sables rouges.
- *Victoires* : Vignes sur limons sableux avec passages argileux.

Vendanges : 2013: un millésime de patience ... Bien des aléas climatiques pour ce millésime, encore ! Un printemps humide et frais a ralenti la croissance végétative : on compte deux semaines de retard pour les vendanges. Heureusement, un bel été permet de rattraper quelque peu ce retard et de favoriser un beau développement de la vigne et des raisins. Millésime vendangé le 1^{er} et le 19 Octobre.

Vinification:

- Fermentation alcoolique en fûts
- Elevage sur lies avec batonnages réguliers
- Elevage en fûts durant un an + assemblage des fûts en cuve pendant 1 an également
- Mise en bouteille décembre 2015
- Cuvée de 7 000 bouteilles

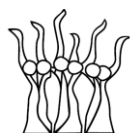
Cette cuvée originale vous surprendra, une dégustation à l'aveugle et on oublie sa provenance voir même son cépage. ...

*Fûts : Origine Forêts du Centre Loire et Berry dont la forêt de Bois Rameau à Brinay
Tonnellerie Gauthier frères à Menetou-Salon*

Conditionnement : carton de 6 x 75 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.

Convient parfaitement sur des plats relevés... que ce soit avec un poulet ou des Saint Jacques au curry avec des notes de noix de coco. A tenter également avec des escargots, des poissons fumés (anguille, saumon). Accompagne certains fromages du type vieux Salers, époisse...



Domains Tatin

Le Tremblay 18120 Brinay

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

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