

Quincy

Cuvée Sucellus 2014

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	13 % / Vol
Sucres résiduels	1.00 g/l
Acidité Totale	4 g/l H ₂ SO ₄ .



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 : 2014 ... Le miracle des vendanges !

Après un début de printemps précoce, suivi d'une saison fraîche et humide de mai à août, le soleil s'est enfin décidé à caresser nos raisins. Une superbe période de 6 semaines consécutives de beau temps aura permis une belle maturité.

Des jus sucrés d'un potentiel de 12° au début des vendanges à la fin septembre, à des jus titrant jusqu'à 13.5° en octobre sur les dernières vignes vendangées. Le tout en gardant un bel équilibre sur la fraîcheur.

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 en avril 2017
- Cuvée de 7 000 bouteilles

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

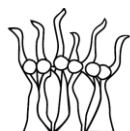
Fûts : Origine Forêts du Centre Loire et Berry dont la forêt de Bois Rameau à Brinay

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, épaisse...



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