

Quincy Domaine Du Tremblay

Cuvée Vieilles Vignes 2015



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	13.5 % / Vol
Sucres résiduels	0.5 g/l
Acidité Totale	4.30 g/l H2SO4.



Vignoble : Vignes conduites en viticulture raisonnée : abandon des traitements contre la pourriture grise, enherbement naturel, travail du sol.

Terroir:

- *Gatebourse* : vieilles vignes sur terrasses profondes sables et graviers.
- *Nouzats* : vieilles vignes sur terrasses de sables rouges.
- *Chaumoux* : vieilles vignes sur sables argileux déposés sur calcaires lacustres.
- *Coudereaux* : vignes de 20 ans sur limons sableux avec passages argileux.

Vendanges 2015 : Le contexte agroclimatique a permis de produire un vrai millésime solaire ... Terriblement bon !

Le printemps tranquille en avril, ne fait débourrer les bourgeons qu'à la fin du mois. Ouf ! Pas de gelées... Le joli mois de mai, lui, s'emballa et fait fleurir les vignes très tôt. Fin mai, une vague de chaleur à 30 °C survient et coule une partie des grains de nos futurs raisins. Au lieu de 80/100 grains par grappe, nous chutons à 30/60 grains... D'emblée la récolte est réduite.

Enfin un véritable été ! Chaud et sec, la protection contre les attaques de champignons est plus facile. Enfin, de bonnes pluies en août relancent et débloquent la maturité des raisins. Résultat : des vendanges précoces qui commencent dès le 7 septembre avec près de 2 semaines d'avance !

Vinification:

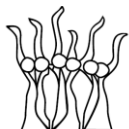
- Par parcelle pour identifier les vins par terroir de base
- Macération pelliculaire et pressurage pneumatique à faible pression
- Fermentation thermorégulée
- Elevage sur lies fines
- Sélection des Cuvées en décembre. Assemblage en janvier
- Première mise en bouteille au printemps 2016
- Cuvée de 10 000 bouteilles

Cuvée élaborée à partir d'assemblage où dominent les vieilles vignes de 40 à 60 ans. Garde de 5 à 8 ans.

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

A déguster sur un foie gras, des langoustines ou encore à l'apéritif...



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