

Quincy Domaine Du Tremblay

Cuvée Vieilles Vignes 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 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 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 :

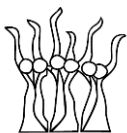
- Par parcelle pour identifier les vins par terroir de base
- Macération pelliculaire et pressurage pneumatique à faible pression
- Fermentation thermorégulée
- Elevage sur lies fines
- Première mise en bouteille au printemps 2018
- Cuvée de 10 000 bouteilles

Cuvée élaborée à partir d'assemblage où dominent les vieilles vignes de 45 à 65 ans. Garde de 5 à 10 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