



Distinctions - Presse

Argent au Concours Agricole de Paris pour les **Ballandors 2010**

Argent au Concours Agricole de Paris le **Pinot gris de Reuilly 2010**



Bronze au Concours des Grands Vins de France à Mâcon pour le **Quincy Tremblay Vieilles Vignes 2009**

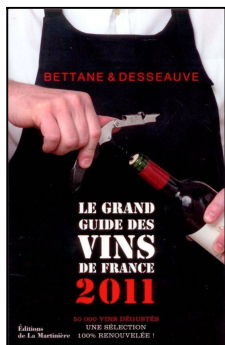


Quincy Domaine des **Ballandors 2009** ★

Le Domaine des Ballandors est partagé entre graves sableuses et argileuses : les vins se complètent pour donner une cuvée au frais bouquet d'agrumes et de menthe. Cette vivacité se retrouve au palais, équilibrée par une sensation de gras et richesse. La finale se prolonge sur des arômes de pêche blanche. Un Quincy élégant à servir dès aujourd'hui sur une poêlée de Saint-Jacques.

Quincy Domaine du Tremblay **Cuvée Sucellus 2008**

L'étiquette de la bouteille représente Sucellus, dieu Gaulois des tonneliers tenant en main son maillet et posté à côté de deux barriques. C'est effectivement sous bois qu'a été élevée cette cuvée au bouquet intense marqué par des senteurs grillées et torrifiées, au milieu desquelles perce la grande maturité du raisin (note de coing). Si le boisé se retrouve dominant en bouche, l'équilibre entre la rondeur de l'attaque et la vivacité finale est réussi.



Quincy Domaine des **Ballandors 2009**

Chantal Wilk exploite le domaine des Ballandors, planté essentiellement en jeunes vignes. Cela donne des cuvées aux saveurs de fleurs et de groseille blanche, que l'on boit rapidement. Fleurs blanches et kiwi donnent le tempo d'une aromatique fraîche, la bouche est coulante à souhait.

Quincy Domaine du Tremblay **Sucellus 2007**

Plus masculins et complexes, les vins du Domaine du Tremblay sont ceux de Jean Tatin, qui joue sur les Quincy et sur le Reuilly. Ce vin est puissant avec des accents épicés et une aromatique qui décline les fruits exotiques.

Reuilly blanc 2009

Citronné au nez comme en bouche, ce vin se boit sur des rillettes d'anguilles