



## Domaines TATIN

### Quincy Cuvée Sucellus 2020

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Sauvignon Blanc
<b>Titre alcoométrique</b>	13.18 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0.75 g/l
<b>Acidité Totale</b>	3.59 g/l H2SO4



#### VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture raisonnée / Certifié Terra Vitis : enherbement naturel inter-rang pour contrôler la vigueur des plants, travail du sol mécanique, utilisation d'engrais organiques et essais d'engrais verts, abandon des traitements anti-botrytis (pourriture grise), des insecticides et des produits classés CMR, plantation de haies pour favoriser la biodiversité, plantation de vignes issues de sélection massale et de vieux cépages locaux (Genouillet), conversion d'un tiers du vignoble en viticulture biologique.

#### TERROIR

- Gatebourse : vignes âgées de 55 ans plantées sur des terrasses profondes de sables et graviers fauves.
- Nouzats : vignes âgées de 65 ans plantées sur des terrasses de graves et sables rouges profonds.
- Chaumoux : vignes âgées de 55 ans plantées sur graves argileuses déposées sur calcaires lacustres marneux.
- Victoires : vignes âgées de 55 ans plantées sur limons sableux avec passages argileux.

#### VENDANGES 2020

Vendanges 2020 : Un nouveau millésime solaire !

La douceur de l'hiver 2019/2020 a permis à la vigne de s'éveiller dès la fin mars. Ainsi nos jeunes pousses sont-elles sous la menace des gelées printanières à la suite de ce débourrement précoce. C'est aussi une des conséquences du réchauffement climatique en cours. Mais grâce à nos moulins à vent Donquichottesques, ces tours brasseuses d'air qui empêchent l'air froid de sédimenter au niveau du sol, les bourgeons tiendront ! Un début de printemps sec limite la pousse des sarments et ne permet pas au mildiou d'être dangereux. Mais bien sûr, les chevaux fous de la vigne s'emballent en juin ... et nous peinons à relever les sarments à temps et les accoler entre leurs fils. Ce millésime solaire de par ses cumuls de température élevés, s'avère toutefois moins sec que 2019. Des orages réguliers nous apporteront des pluies de juin à août, et les vignes s'alimentent régulièrement pour nous offrir une jolie vendange, moyenne en volume, mais de belle maturité. La symphonie des vendanges s'ouvre sur les Pinots gris dès la fin août, une première !

#### VINIFICATION

- Fermentation alcoolique en fûts et élevage sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 1 an.
- Assemblage des fûts en cuve pendant 1 an également.
- Mise en bouteille en novembre 2023, cuvée de 6 651 bouteilles.

**CONDITIONNEMENT** Carton de 6 x 75 cl.

#### DURÉE DE GARDE

A 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...

*A déguster sur des plats relevés tels un poulet ou des Saint Jacques au curry-coco, des escargots, des poissons fumés et certains fromages du type vieux Salers, époisses...*