

Or



## Quincy Cuvée Sucellus 2016



<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Sauvignon
<b>Titre alcoométrique</b>	14 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	1.30 g/l
<b>Acidité Totale</b>	3.8 g/l H2SO4.

### VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture raisonnée/ Certifié Terra Vitis : abandon des traitements contre la pourriture grise, enherbement naturel, destruction du couvert végétal au printemps, travail du sol, essais d'engrais verts, non utilisation de produits CMR

### 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 2016

Encore une année compliquée et dure à vivre pour les vignerons avec cette succession d'aléas climatiques. Mais au final un joli millésime ! Contradictoire ? Oui car les sentiments vécus par les vignerons au fil de l'année ne jouent pas sur la qualité des vins ! Non car le profil bioclimatique global du millésime, très contrasté par l'opposition des saisons, a finalement permis une belle maturation des raisins.

Le gel du 27 avril a fait disparaître la moitié de la vendange du Quincy. Reuilly par chance a été moins touché. Le printemps 2016 frais, très humide a rendu impossible le travail des sols et a favorisé le développement du mildiou, imposant une protection resserrée du vignoble. Le bel été 2016 chaud, très sec, a permis à la vigne de rattraper son retard de végétation et de parvenir à une bonne maturité des raisins au début de l'automne.

Vendanges d'automne donc, entre le 22 septembre et le 10 octobre.

### VINIFICATION

Fermentation alcoolique en fûts et Elevage sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 1 an

Assemblage des fûts en cuve pendant 1 an également

Mise en bouteille en juillet 2019, cuvée de 7 000 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... 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, époisses...*