

# DOMAINES TATIN

## Quincy Domaine des Ballandors

Vignoble âgé majoritairement d'une vingtaine d'année, cette cuvée est produite sur un terroir dominé par les graves sableuses de la vallée du Cher ce qui donne des vins vifs, fringants, enlevés et élégants, parsemés d'éclats d'agrumes et de fruits.

Le préféré des dames...  
Il convient à l'apéritif, sur des fruits de mer et bien sûr avec des fromages de chèvre.  
A boire de 1 à 4 ans.

Médaille d'Argent à Decanter 2020

Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2020



## Quincy Domaine du Tremblay Vin Noble

Cuvée d'assemblage provenant de vignes adultes implantées sur un terroir de graves argileuses, donnant des vins puissants, charnus, floraux, se développant bien en bouche sur une dorsale saline. Vin d'entrée, qui convient aussi bien sur les poissons cuisinés que sur des viandes blanches. Il explose sur les huîtres, avec une belle finale minérale.  
A boire de 2 à 5 ans.

Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2020

Médaille d'Argent à Decanter 2020



## Quincy Domaine du Tremblay Vieilles Vignes

Cette cuvée est issue de vieilles vignes du domaine âgées de 40 à 60 ans. Ce vin élevé sur lies fines, d'attaque souple et suave, délicats et d'évolution lente sur leurs fruits mûrs, est fin et harmonieux. Une cuvée à déguster lentement pour prolonger le plaisir.  
un foie gras ou sur des Carpaccio de Saint Jacques !  
A boire de 2 à 6 ans.

Médaille d'Or au Concours Mondial du Sauvignon 2020

Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris 2020

Liger d'Argent au Concours des Vins de Loire 2020

Médaille de Bronze à Decanter

## Quincy Collections Terroirs

Dans la lignée de Sucellus et des Vieilles Vignes, la Collection Terroirs est composée de 4 cuvées distinctes, chacune issue d'une parcelle de vieilles vignes vinifiée en fûts de 7 à 8 ans.

Au travers de ces cuvées, nous cherchons à exprimer les différentes facettes des Terroirs de graves caractérisant de façon originale le vignoble de Quincy. Etonnez votre palais en passant par la tension et la fraîcheur de Gatebourse, un vin droit et ciselé issu des graves sableuses. Nouzats, sur ses sables orangés, donne des vins tout en onctuosité fruitée. De la matière et de la puissance pour Victoire et Chaumoux, issus de graves argileuses qui donnent des vins riches et salins. Vins à déguster séparément ou successivement pour percevoir les subtilités des terroirs de Quincy.



## Quincy Cuvée Sucellus

Cuvée issue d'une sélection de nos vieilles vignes, plantées pour moitié sur des graves argileuses et pour l'autre moitié sur des graves sableuses. Vinifiée et élevée un an en fûts de chêne du Berry dans notre cave souterraine. Vin puissant, d'arômes complexes et riches de saveurs exotiques mêlées de noix. Convient sur des plats relevés et épicés. Poissons fumés, poêlées de Saint Jacques, plats au curry... A boire entre 3 et 8 ans.

Médaille d'Or au Concours Wine & Barrel



## Reuilly Blanc Les Lignis

Issue d'une sélection massale de Sauvignon plantée sur une parcelle de graves sableuses, une autre sur graves argileuses et une dernière sur argilo calcaire kimméridgien, cette cuvée en fermentation indigène donne des vins fins et délicats, onctueux aux arômes de fruits blancs bien mûrs de poire. Convient en apéritif, sur des huîtres...  
A boire entre 2 à 5 ans.

Liger de Bronze au Concours des Vins de Loire 2020

Médaille de Bronze à Decanter 2020



## Reuilly Gris Les Lignis

Cet étonnant rosé de Pinot gris tire sa couleur des pigments (anthocyanes) contenus dans la pellicule des raisins. Il vous enchantera par sa souplesse et sa finesse. Doté de saveurs fruitées, pêche, abricot. Vins de plaisir à découvrir aux beaux jours, à l'apéritif et à tenter...  
sur une tarte Tatin !  
A boire entre 1 et 3 ans.

Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris 2020

Ligers d'Argent au Concours des Vins de Loire 2021

Médaille de Bronze à Decanter 2020



## Reuilly Rouge La Commanderie

Cette belle sélection de Pinot noir plantée sur un terroir de graves argileuses à Preuilly et sur de l'argilo calcaire kimméridgien aux Coignons donne des vins frais, charnus, ronds et équilibrés.

Cerises, framboises sur un bouquet d'épices et de cacao affirment cette belle palette aromatique.

A boire entre 2 et 10 ans.

Ligers d'Argent au Concours des Vins de Loire 2021



## Reuilly Rouge Écarlate

Après avoir vu "Ce qui nous lie" de Klapisch, Maroussia a voulu remettre un peu de grappes entières en fermentation : et tant mieux !  
Écarlate, c'est nouveau, ça pète le fruit rouge frais et les épices, c'est glouglou et y'en a pas beaucoup !



## Reuilly Rouge Pé Miniau

Cette cuvée d'assemblage entre vin de presse et vin de goutte a été élevée 9 mois en cuve tronconique en chêne.

Vin Puissant et ample, concentré de fruits noirs et structuré sur une dorsale épicée. Vin de garde de 6/10 ans, il accompagnera de la volaille, des viandes rouges et du gibier.

A tenter sur un plat épicé.



## Mam'Zelles Bulles

Avec un nom comme le nôtre, Tatin, une cuvée de Bulles s'imposait ! C'est chose faite avec Mam'Zelles Bulles, sortie en 2014. Issue de cépages Pinot gris et Pinot blanc de la vigne de l'étang plantée autrefois par le père de Jean. Ce vin vinifié selon une méthode ancestrale offre un pétillant naturel frais et fruité. Après quelques aléas techniques en bouteille en 2015 et 2016 que nous avons enfin solutionné, le 2018 explose !  
A déguster frappé à l'apéritif.