

Argent



Quincy Cuvée Sucellus 2017



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	13.5 % / Vol
Sucres résiduels	0.84 g/l
Acidité Totale	3.7 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 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

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 2020, 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...