



## Quincy

### Domaines du Tremblay

### Cuvée Vieilles Vignes 2020



<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Sauvignon
<b>Titre alcoométrique</b>	13 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0.41 g/l
<b>Acidité Totale</b>	3.65 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 profondes sables et graviers.
- *Nouzats* : vieilles vignes sur terrasses de sables rouges.
- *Chaumoux* : vieilles vignes sur sables argileux déposés sur calcaires lacustres.
- *Victoires* : Vignes 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 de 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 sur 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

Par parcelle pour identifier les vins par terroir de base

Elevage sur lies fines

Première mise en bouteille en juin 2021, cuvée de 15 000 bouteilles

**CONDITIONNEMENT** Carton de 6 x 75 cl, carton de 12 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.