



Quincy

Domaines du Tremblay

Cuvée Vin Noble 2021

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	12,50 % / Vol
Sucres résiduels	0.35 g/l
Acidité Totale	3.75 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

- *Les Rimonets* : vignes de 20 ans. Sols limeux sableux sur graves argileuses.
- *Les Coudereaux* : vignes de 20 ans. Limons sableux sur graves argileuses orangées.
- *Chaumoux* : vignes de 40 ans. Graves argileuses déposées sur calcaires lacustres marneux.
- *Les Nouzats* : vignes de 20 ans et de 60 ans sur terrasses de sables rouges.
- *Le Buisson Pouilleux* : jeunes vignes sur graves argileuses et sols colluviaux de fond de vallon.

VENDANGES 2021

Comme vous le savez certainement, le gel d'avril n'a pas épargné la France ni nos vignobles du Centre Loire. Globalement sur Quincy, nous nous en sortons mieux qu'ailleurs grâce à notre système unique en France de protection collective antigel (réseau de tour antigel). Toutefois, certains secteurs moins protégés que d'autres ont été fortement impactés : à titre d'exemple, nos vignes du Domaine des Ballandors ont perdu 50 % de la récolte en 2021. D'autre part, le printemps humide 2021 a également réduit le potentiel de récolte avec ses fortes attaques de mildiou.

Un joli millésime malgré tout grâce à une arrière-saison chanceuse sans trop de pluie qui nous a permis de faire mûrir nos raisins. Un millésime certes beaucoup moins solaire que les précédents mais de la fraîcheur !! OUF ! On retrouve de jolis Sauvignons tout en fraîcheur, agrumes et fruits blancs et des Pinots fruités et équilibrés.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique à faible pression + fermentation thermo régulée

Elevage sur lies fines avec brassage

Première mise en bouteille en février 2022, cuvée de 70 000 bouteilles

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 75 cl, carton de 12 x 37.5 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.

*A déguster avec des fruits de mer et des huîtres
car la salinité de cette Cuvée Vin Noble révèle leurs saveurs...*