



## Quincy Domaines des Ballandors 2021

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Sauvignon
<b>Titre alcoométrique</b>	12.5 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0.55 g/l
<b>Acidité Totale</b>	4.49 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

- *Le Pressoir* : terroirs de graves sableuses. Vignoble planté dans les années 90.
- *Chaumoux* : vignoble planté dans les années 60 sur sols de graves argileuses déposées sur calcaire lacustre.
- *Les Ballandors* : jeunes vignes de 5 à 15 ans sur graves sablo - argileuses.
- *Les Nouzats* : vignes de 30 ans sur graves sableuses
- *Vilalin* : jeunes vignes plantés sur des graves sableuses sur calcaire lacustre du Berry

### VENDANGES 2021

2021, année gélive partout en France et dans le Centre-Loire. Globalement sur Quincy, nous nous en sortons mieux qu'ailleurs grâce à notre système unique en France de protection collective antigél (réseau de tour antigél). 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 73 000 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.

Parfait à l'apéritif, accompagné de fromage de chèvre !