



Quincy

Domaines du Tremblay

Cuvée Vin Noble 2021



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	12.56 % / Vol
Sucres résiduels	0.26 g/l
Acidité Totale	4.50 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 30 ans. Sols limeux sableux sur graves argileuses.
- *Les Coudereaux* : vignes de 30 ans. Limons sableux sur graves argileuses orangées.
- *Chaumoux* : vignes de 50 ans. Graves argileuses déposées sur calcaires lacustres marneux.
- *Les Nouzats* : vignes de 60 ans sur terrasses de sables rouges.
- *Le Buisson Pouilleux* : jeunes vignes de 10 à 15 ans sur graves argileuses et sols colluviaux de fond de vallon.
- *La Corbinerie* : Jeunes vignes de 10 à 15 ans sur graves argileuse.

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

Premières mises en bouteille en janvier 2022, cuvée de 82 000 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...*