



Quincy Cuvée Sucellus 2018

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	14.17 % / Vol
Sucres résiduels	1.23 g/l
Acidité Totale	3.56 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 2018

Un millésime 2018 solaire, plus chaud que la moyenne décennale sur Quincy et Reully! Il est dans la lignée de 2015, 2016 et 2017 ! On passe enfin au travers des gelées de printemps, ouf ! Les 6 premiers mois de l'année sont marqués par des pluies importantes, notamment en mai et juin, avec près de 200 mm d'eau ! Mais les bourgeons bourgeonnent et les grappes pointent leurs nez : elles sont là, belles et dodues en nombre suffisant ! Mais la pression du mildiou est forte, et la lutte est rude ! Un peu de dégâts par endroit, surtout sur les graves argileuses qui retiennent trop l'eau. S'ensuivent trois mois de sécheresse qui nous font craindre le pire, on se souvient de 2003 ! Mais le sol a fait suffisamment de réserves hydriques pour permettre à la vigne de ne pas souffrir du manque d'eau et l'absence de pluie a permis une récolte très saine qualitativement et de bons rendements ! Des vendanges précoces encore, qui ont débuté début septembre.

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 mai 2021, cuvée de 6 600 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...