



Domaine des Ballandors Quincy 2022

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	13.08 % / Vol
Sucres résiduels	0.62 g/l
Acidité Totale	3.71 g/l H2SO4



VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture raisonnée / Certifié Terra Vitis : enherbement naturel inter-rang pour contrôler la vigueur des plants, travail du sol mécanique, utilisation d'engrais organiques et essais d'engrais verts, abandon des traitements anti-botrytis (pourriture grise), des insecticides et des produits classés CMR, plantation de haies pour favoriser la biodiversité, plantation de vignes issues de sélection massale et de vieux cépages locaux (Genouillet), conversion d'un tiers du vignoble en viticulture biologique.

TERROIR

- *Le Pressoir* : vignes plantées dans les années 90 sur un terroir de graves sableuses.
- *Chaumoux* : vignoble planté dans les années 60 sur sols de graves argileuses déposées sur calcaire lacustre.
- *Les Ballandors* : jeunes vignes de 5 à 30 ans sur graves sablo-argileuses.
- *Les Nouzats* : vignes de 74 ans sur graves sableuses.
- *Villalin* : jeunes vignes plantées sur des graves sableuses sur calcaire lacustre du Berry.

VENDANGES 2022

2022 renoue avec la série de millésimes solaires, chauds et précoces qui se sont succédés avec 2018/2019/2020. Les vignes débourrent et poussent dès la mi-avril, ce qui leur évite les fortes gelées de ce début de mois. La floraison surgit rapidement dès la fin mai, derrière une première vague de chaleur (notre équipe viticole attaque les accolages dès six heures du matin !!). Plusieurs vagues de chaleur se succèdent, entrecoupées d'orages pluvieux (heureusement, nous éviterons ces satanées grêles...). Le mildiou est bien maîtrisé cette année et ces pluies régulières évitent la sécheresse et permettent d'obtenir une belle récolte. Les vendanges sont à nouveau pressées d'arriver, c'est dès le 1er septembre que nous cueillons les Pinots et les Sauvignons mûrs à point.

Au final, un millésime éprouvant, mais qui nous épargnera ... et qui s'épanouira !

VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à faible pression + fermentation thermo-régulée.
- Elevage sur lies fines avec brassage.
- Première mise en bouteille fin janvier 2023, cuvée de 98 000 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.

Vin vif, fringant, enlevé et élégant, parsemé d'éclats d'agrumes et de fruits.

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