



## Domaine du Tremblay - Les Demoiselles Tatin Quincy Vieilles Vignes 2022

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Sauvignon Blanc
<b>Titre alcoométrique</b>	13.42 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0.61 g/l
<b>Acidité Totale</b>	3.33 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

- *Gatebourse* : vignes âgées de 55 ans plantées sur des terrasses profondes de sables et graviers fauves.
- *Nouzats* : vignes âgées de 65 ans plantées sur des terrasses de graves et sables rouges profonds.
- *Chaumoux* : vignes âgées de 55 ans plantées sur graves argileuses déposées sur calcaires lacustres marneux.
- *Victoires* : vignes âgées de 55 ans plantées sur limons sableux avec passages argileux.

### 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

- Par parcelle pour identifier les vins par terroir de base.
- Elevage sur lies fines.
- Première mise en bouteille prévue en juin 2023, cuvée de 20 000 bouteilles.

**CONDITIONNEMENT** Carton de 6 x 75 cl, carton de 12 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, voire au-delà !

*Vin puissant, charnu, floral sur une dorsale saline. A déguster sur un foie gras,  
des langoustines ou encore à l'apéritif...*