



Domaine du Tremblay - Les Demoiselles Tatin Quincy Vin Noble 2022

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	13.57 % / Vol.
Sucres résiduels	0.53 g/l
Acidité Totale	3.40 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

- Les Rimoneys : vignes de 30 ans. Sols limoneux sableux sur graves argileuses.
- Les Coudereaux : vignes de 30 ans. Limons sableux sur graves argileuses orangées.
- Chaumoux : vignes de 55 ans. Graves argileuses déposées sur calcaires lacustres marneux.
- Les Nouzats : vignes de 65 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 argileuses.

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 mises en bouteille fin janvier 2023, 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, voire au-delà !

*A déguster avec des fruits de mer et des huîtres
car la salinité de cette Cuvée Vin Noble révèle leurs saveurs...*

