



Domaine du Tremblay - Les Demoiselles Tatin Quincy Vin Noble 2023

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	12.41 % / Vol.
Sucres résiduels	0.24 g/l
Acidité Totale	3.41 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 Rimonets : 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 2023

Vendanges abondantes, mûries longuement aux soleils de septembre. Surprenant Millésime !

La floraison est réussie avec un mois de juin chaud et assez arrosé, et nous donne des grappes bien structurées. Le remplissage s'avère optimal avec des pluies d'orage bienvenues au fil de l'été. Et au final, ces raisins dodus auront tout le temps de mûrir au long d'une fin d'été et d'un début d'automne chaud et ensoleillé. Longues et folles vendanges du 11 septembre au 9 octobre : quand la nature veut, on peut joindre les mains et dire merci... Nous avons évité les plaies habituelles de la vigne, gel, mildiou, grêle... sauf à Preuilly où une mini tornade rebaptisée super cellule orageuse a dévasté le 19 juin le village et son vignoble...

Encore un millésime solaire, assez bien équilibré en vue !

VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à faible pression + fermentation thermo-réglée.
- Elevage sur lies fines avec brassage.
- Première mise en bouteille janvier 2024, cuvée de 110 805 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...*

