



## Domaine des Ballandors Quincy 2023

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Sauvignon Blanc
<b>Titre alcoométrique</b>	12.40 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0.18 g/l
<b>Acidité Totale</b>	3.60 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 30 ans sur graves sableuses.
- *Villalin* : jeunes vignes plantées sur des graves sableuses sur calcaire lacustre du Berry.

### 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-régulée.
- Elevage sur lies fines avec brassage.
- Première mise en bouteille fin janvier 2024, cuvée de 118 894 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 !*