



Domaine du Tremblay - Les Demoiselles Tatin Quincy Vieilles Vignes 2023

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	12.57 % / Vol
Sucres résiduels	0.38 g/l
Acidité Totale	3.16 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 plantées à la fin des années 60 sur des terrasses profondes de sables et graviers fauves.
- **Nouzats** : vignes plantées à la fin des années 50 sur des terrasses de graves et sables rouges profonds.
- **Chaumoux** : vignes plantées fin des années 60 sur graves argileuses déposées sur calcaires lacustres marneux.
- **Victoires** : vignes plantées à la fin des années 60 sur limons sableux avec passages argileux.

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

- Par parcelle pour identifier les vins par terroir de base.
- Elevage sur lies fines.
- Première mise en bouteille prévue en avril 2024, cuvée de 26 700 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...*