# Domaines Tatin

## AOC Quincy Victoires 2022

| | |
|---|---|
| **Pays** | France |
| **Région** | Centre-Loire |
| **Cépage** | Sauvignon Blanc |
| **Titre alcoométrique** | 13.13 % / Vol |
| **Sucres résiduels** | 0.66 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

*Victoires* : ces vignes sont plantées à la fin des années 60, sur des graves argileuses bien équilibrées permettant un enracinement bien régulier.

### 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 !

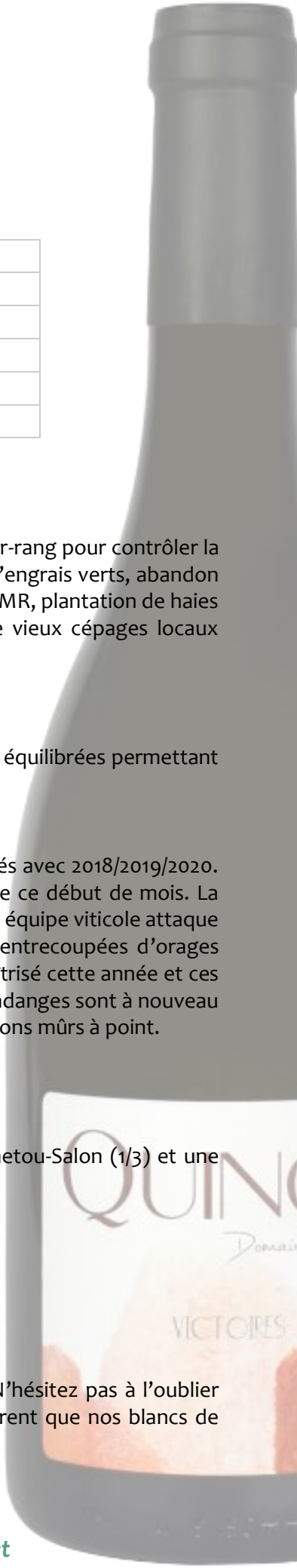
### VINIFICATION

- Cuvée parcellaire vinifiée dans 1 vieux fût de 9 vins de la Tonnellerie Gauthier à Menetou-Salon (1/3) et une cuve ovoïde en béton (2/3).
- Levures indigènes.
- Elevage de 10 mois sur lies de fermentation.
- Mise en bouteille en juillet 2023, cuvée de 1 430 bouteilles.

### CONDITIONNEMENT Carton de 6 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.




***Les vins issus des Victoires sont toujours très équilibrés et relevés par des pointes minérales iodées.***