



Domaines TATIN

Quincy Cuvée Sucellus 2022

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	12.93 % / Vol
Sucres résiduels	0.79 g/l
Acidité Totale	3.44 g/l H ₂ SO ₄



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 âgées de 55 ans plantées sur des terrasses profondes de sables et graviers fauves.
- Nouzats : vignes âgées de 65 ans plantées sur des terrasses de graves et sables rouges profonds.
- Chaumoux : vignes âgées de 55 ans plantées sur graves argileuses déposées sur calcaires lacustres marneux.
- Victoires : vignes âgées de 55 ans plantées sur limons sableux avec passages argileux.

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

- Fermentation alcoolique en fûts et élevage sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 1 an.
- Assemblage des fûts en cuve pendant 1 an également.
- Mise en bouteille fin mars 2025, cuvée de 6 800 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...

A déguster sur des plats relevés tels un poulet ou des Saint Jacques au curry-coco, des escargots, des poissons fumés et certains fromages du type vieux Salers, époisses...

