



DOMAINES TATIN

AOC QUINCY

CUVÉE SUCELLUS 2023

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon Blanc
Titre alcoométrique	12,33 % / vol.
Sucres résiduels	0,63 g/l
Acidité totale	3,24 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 plantées fin des années 60 sur des terrasses profondes de sables et graviers fauves.
- *Nouzats* : plantées à la fin des années 50 sur des terrasses de graves et sables rouges profonds.
- *Chaumoux* : plantées fin des années 60 sur graves argileuses 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

- 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 en mars 2026, cuvée de 6 482 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE

A consommer dans les 10 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...