

Quincy

Domaine Des Ballandors Les Follets 2018

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoolométrique	13 % / Vol
Sucres résiduels	0. g/l
Acidité Totale	3.8 g/l H ₂ SO ₄ .



Vignoble : Vignes conduites en viticulture raisonnée/ Certifié Terra Vitis : abandon des traitements contre la pourriture grise, enherbement naturel, destruction du couvert végétal au printemps, travail du sol, essais d'engrais verts

Terroir :

- *Le Pressoir* : terroirs de graves sableuses. Vignoble planté dans les années 90.
- *Chaumoux* : vignoble planté dans les années 60 sur sols de graves argileuses déposées sur calcaire lacustre.
- *Les Victoires* : vignoble planté dans les années 60 sur des graves argileuses.
- *Les Ballandors* : jeunes vignes sur graves sablo - argileuses

Vendanges 2018 :

Un millésime 2018 solaire, plus chaud que la moyenne décennale sur Quincy et Reuilly! Il est dans la lignée de 2015, 2016 et 2017 ! On passe enfin au travers des gelées de printemps, ouf ! Les 6 premiers mois de l'année sont marqués par des pluies importantes, notamment en mai et juin, avec près de 200 mm d'eau ! Mais les bourgeons bourgeonnent et les grappes pointent leurs nez : elles sont là, belles et dodues en nombre suffisant ! Mais la pression du mildiou est forte, et la lutte est rude ! Un peu de dégâts par endroit, surtout sur les graves argileuses qui retiennent trop l'eau.

S'ensuivent trois mois de sécheresse qui nous font craindre le pire, on se souvient de 2003 ! Mais le sol a fait suffisamment de réserves hydriques pour permettre à la vigne de ne pas souffrir du manque d'eau et l'absence de pluie a permis une récolte très saine qualitativement et de bons rendements !

Des vendanges précoces encore, qui ont débuté début septembre.

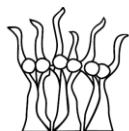
Vinification :

- Pressurage pneumatique à faible pression,
- Fermentation thermo régulée
- Elevage sur lies fines avec brassage
- Première mise en bouteille en janvier 2019, cuvée de 60 000 bouteilles

Conditionnement : carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 75 cl, carton de 12 x 37.5 cl

Durée de garde : à 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.

Parfait à l'apéritif, accompagné de fromage de chèvre !



Domaines Tatin
Le Tremblay 18120 Brinay
Tél: +33 2 48 75 20 09 - Fax : +33 2 48 75 70 50
Email: contact@domaines-tatin.com Site: www.domaines-tatin.com