

DOMAINES TATIN

Quincy Domaine des Ballandors

Vignoble âgé majoritairement d'une vingtaine d'années, cette cuvée est produite sur un terroir dominé par les graves sableuses de la vallée du Cher ce qui donne des vins vifs, fringants, enlevés et élégants, parsemés d'éclats d'agrumes et de fruits.
Le préféré des dames...
Il convient à l'apéritif, sur des fruits de mer et bien sûr avec des fromages de chèvre.
A boire de 2 à 5 ans.



Quincy Domaine du Tremblay Les Demoiselles Tatin Vin Noble

Cuvée d'assemblage provenant de vignes adultes implantées sur un terroir de graves argileuses, donnant des vins puissants, charnus, floraux, se développant bien en bouche sur une dorsale saline. Vin d'entrée, qui convient aussi bien sur les poissons cuisinés que sur des viandes blanches. Il explose sur les huîtres, avec une belle finale minérale.
A boire de 2 à 5 ans.



Quincy Domaine du Tremblay Les Demoiselles Tatin Vieilles Vignes

Cette cuvée est issue de vieilles vignes du domaine âgées de 40 à 60 ans. Ce vin élevé sur lies fines, d'attaque souple et suave aux notes de fruits mûrs, est fin et harmonieux.
Une cuvée à déguster lentement pour prolonger le plaisir. Osez-le sur un foie gras ou sur un Carpaccio de Saint Jacques !
A boire de 2 à 10 ans.

Quincy Collections Terroirs

Dans la lignée de Sucellus et des Vieilles Vignes, la Collection Terroirs est composée de 4 cuvées distinctes, chacune issue d'une parcelle de vieilles vignes vinifiée en fûts de 7 à 8 ans. Au travers de ces cuvées, nous cherchons à exprimer les différentes facettes des Terroirs de graves caractérisant de façon originale le vignoble de Quincy. Etonnez votre palais en passant par la tension et la fraîcheur de Gatebourse, un vin droit et ciselé issu des graves sableuses. Nouzats, sur ses sables orangés, donne des vins tout en onctuosité fruitée. De la matière et de la puissance pour Victoire et Chaumoux, issus de graves argileuses qui donnent des vins riches et salins. Vins à déguster séparément ou successivement pour percevoir les subtilités des terroirs de Quincy.



Quincy Domaine du Tremblay Les Demoiselles Tatin Cuvée Sucellus

Cuvée issue d'une sélection de nos vieilles vignes, plantées pour moitié sur des graves argileuses et pour l'autre moitié sur des graves sableuses. Vinifiée et élevée un an en fûts de chêne du Berry dans notre cave souterraine. Vin puissant, d'arômes complexes et riches de saveurs exotiques mêlées de noix. Convient sur des plats relevés et épicés. Poissons fumés, poêlées de Saint Jacques, plats au curry... A boire entre 3 et 8 ans.



Reilly Blanc Les Demoiselles Tatin Les Lignis

Issue d'une sélection massale de Sauvignon plantée sur une parcelle de graves sableuses, une autre sur graves argileuses et une dernière sur argilo calcaire kimméridgien, cette cuvée en fermentation indigène donne des vins fins et délicats, onctueux aux arômes de fruits blancs comme la poire.
Convient en apéritif, sur des huîtres...
A boire de 2 à 5 ans.

Reilly Grisée

Pourquoi pas une fermentation alcoolique péliculaire de Pinot gris à Reilly ? Semi Vin Orange, ce gris structuré, accompagne un repas car il est structuré, épicé et puissant !
Premier essai en 2018 avec élevage en vieux fûts de Sucellus, on retente en 2020 mais cette fois ci élevé en oeuf béton.



Reilly Gris Les Demoiselles Tatin Les Lignis

Cet étonnant rosé de Pinot gris tire sa couleur des pigments (anthocyanes) contenus dans la pellicule des raisins. Il vous enchantera par sa souplesse et sa finesse, ses saveurs fruitées de pêche et d'abricot. Vins de plaisir à découvrir aux beaux jours à l'apéritif et à tenter... sur une tarte Tatin !
A boire entre 1 et 3 ans.



Avec un nom comme le nôtre, Tatin, une cuvée de Bulles s'imposait ! C'est chose faite avec Mam'Zelles Bulles, sortie en 2014. Issue de cépages Pinot gris et Pinot blanc de la vigne de l'étang plantée autrefois par le père de Jean. Ce vin vinifié selon une méthode ancestrale offre un pétillant naturel frais et fruité. Après quelques aléas techniques en bouteille en 2015 et 2016 que nous avons enfin solutionnés, le 2018 explose !
A déguster frappé à l'apéritif.



Reilly Rouge Les Demoiselles Tatin La Commanderie

Cette belle sélection de Pinot noir plantée sur un terroir de graves argileuses à Reilly et sur de l'argilo calcaire kimméridgien aux Coignons donne des vins frais, charnus, ronds et équilibrés.

Cerises, framboises sur un bouquet d'épices et de cacao affinent cette belle palette aromatique.

A boire entre 2 et 10 ans.



Reilly Rouge Pé Miniau

Cette cuvée d'assemblage entre vin de presse et vin de goutte a été élevée 9 mois en cuve tronconique en chêne. Vin puissant et ample, concentré de fruits noirs et structuré sur une dorsale épicée. Vin de garde de 6/10 ans, il accompagnera de la volaille, des viandes rouges et du gibier.

A tenter sur un plat épicé.



Reilly Rouge Écarlate

Après avoir vu "Ce qui nous lie" de Klapisch, Maroussia a voulu remettre un peu de grappes entières en fermentation : et tant mieux !
Écarlate, c'est nouveau, ça pète le fruit rouge frais et les épices, c'est glouglou et y'en a pas beaucoup !



Genouillet

Cépage oublié ? Cépage mythique du Berry médiéval avec près de 3 000 ha plantés à travers les vignobles d'Issoudun, quasiment disparu à cause du phylloxéra, il retrouve sa jeunesse en se replantant dans les années 2000 chez quelques vigneron soucieux de... tenir les fils du passé, pour faire vivre l'avenir ! Tout en rondeur gourmande, le Genouillet donne un vin rouge frais, fruité et épicé.