

Maroussia Tatin-Wilk (domaines Tatin)

A la découverte des vins du Centre-Loire



	Les Demoiselles Tatin, Pinot gris 2016 (12,5°), tarif: 9,20 €	
	<u>Appellation</u>	Reuilly / Centre Loire
	<u>Cépage</u>	100% Pinot gris
	<u>Vinif</u>	Rosé de saignée, vin gris, sol : graves sableuses et argileuses
	<u>Robe</u>	Rose très clair, tirant sur l'or rose. Disque brillant.
	<u>Nez</u>	Très aromatique, même sur le 1 ^{er} nez : sur des notes de pêche blanche, bonbon anglais, traces de banane
	<u>Bouche</u>	Belle rondeur relevé par une pointe d'acidité qui permet de garder la fraîcheur que l'on aime dans les Pinot gris.
	<u>Accord</u>	Parfait à l'apéritif ou lors d'un barbecue aux beaux jours. Aussi bon seul qu'accompagné, à essayer sur du Boeuf sauté à la japonnaise ...
	<u>Accord lors de la dégustation</u>	Macaron à la truffe

	Les Demoiselles Tatin, Sauvignon blanc 2016 , (12,5°), tarif: 8,85 €	
	<u>Appellation</u>	Reuilly / Centre Loire
	<u>Cépage</u>	100 % Sauvignon blanc
	<u>Vinif</u>	Sélection massale issue d'une vieille parcelle de vigne de Quincy. Moitié de levures indigènes. Sol : Argilo-calcaire (kimmeridgien), graves sableuses, graves argileuses
	<u>Robe</u>	Jaune pâle, brillant
	<u>Nez</u>	Arômes caractéristiques du Sauvignon : agrumes, buis, bourgeon de cassis.
	<u>Bouche</u>	Un vin vif et expressif, marqué par les arômes caractéristiques du Sauvignon (agrumes, buis, bourgeon de cassis). En final, on apprécie d'autant plus sa minéralité.
	<u>Accord</u>	Crottin de chavignole, fromage de chèvre, bien sur les huitres aussi.
	<u>Accord lors de la dégustation</u>	Toast fromage chèvre miel

	Domaine du Tremblay Cuvée Vin Noble 2016 , (13°), tarif: 9,20 €	
	<u>Appellation</u>	Quincy / Centre Loire
	<u>Cépage</u>	100% Sauvignon blanc
	<u>Vinif</u>	Vignes de 25 ans, sol de graves argileuses, apportent plus de structure et de minéralité iodée. Pressurage direct. 6 mois de cuve.
	<u>Robe</u>	Jaune pâle
	<u>Nez</u>	Plus agrumes que le précédent, point de pamplemousse, légèrement eucalyptus.
	<u>Bouche</u>	Très droit, milieu de bouche ample, persistance assez longue.
	<u>Accord</u>	A déguster avec des fruits de mer et des huîtres car la salinité de cette Cuvée Vin Noble révèle leurs saveurs..
	<u>Accord lors de la dégustation</u>	Navette rillettes de sardine

	Cuvée Terroir Victoire 2014 , (12,5 °), tarif: 10,75 €	
	<u>Appellation</u>	Quincy / Centre Loire
	<u>Cépage</u>	100% Sauvignon
	<u>Vinif</u>	Issu d'une seule parcelle de vieille vigne « Victoire », vinifié dans un vieux fût.
	<u>Robe</u>	Or jaune (plus soutenu que le précédent)
	<u>Nez</u>	1 ^{er} nez fermé, 2d nez mentholé, acacia, fleur blanche, légèrement agrumes, côté légèrement iodé
	<u>Bouche</u>	Tendue, minérale, acidité prononcée.
	<u>Accord</u>	Viandes blanches en sauce, Saint Jacques, asperges
	<u>Accord lors de la dégustation</u>	Toast fromage frais-saumon

	Cuvée Sucellus 2014 , (13 °), tarif: 16 €	
	<u>Appellation</u>	Quincy / Centre Loire
	<u>Cépage</u>	Elevé en fûts
	<u>Vinif</u>	La Cuvée Sucellus est issue d'un assemblage de 4 parcelles de vieilles vignes, vinifié en barriques de 400 l. Fermentation malolactique sur la moitié des barriques. Sol : graves argileuses
	<u>Robe</u>	Jaune pâle
	<u>Nez</u>	1 ^{er} nez fermé, 2d nez fruits secs, miélé, fruits confits, côté iodé
	<u>Bouche</u>	Côté beurré, belle longueur.
	<u>Accord</u>	Sucré-salé, plats épicés, poissons fumés, fromages (époisse)
	<u>Accord lors de la dégustation</u>	Macaron au fois gras

	Les Demoiselles Tatin, La commanderie, Pinot noir 2016 (12,5°), tarif: 9,70 €	
	<u>Appellation</u>	Reuilly / Centre Loire
	<u>Cépage</u>	100% Pinot noir
	<u>Vinif</u>	2016 = millésime solaire ; vendanges manuelles, remontages pour être sur le fruit. Tient bien la garde, oublier une ou deux bouteilles jusqu'à 10 ans.
	<u>Robe</u>	Rouge translucide
	<u>Nez</u>	1 ^{er} nez déjà ouvert : arômes de cerises, framboises, épices, cacao, réglisse
	<u>Bouche</u>	Vin frais, charnu, du gras, harmonieux. Pas d'astringence.
	<u>Accord</u>	A déguster sur un bon steak, des viandes blanches ou même sur des poissons
	<u>Accord lors de la dégustation</u>	Toast saucisson

La Cuvée du Pé' Miniau 2015 (12,5°), tarif: 10,35 €

<u>Appellation</u>	Reuilly / Centre Loire
<u>Cépage</u>	100% Pinot noir
<u>Vinif</u>	30 % de jus de presse, élevé dans des vieux fûts de Sucellus
<u>Robe</u>	Rouge clair
<u>Nez</u>	Fruits noirs, légèrement torréfié, côté alcool de prune
<u>Bouche</u>	Vin puissant, corsé, épicé, velouté, riche
<u>Accord</u>	Des plats en sauce, marinés, ex : daube de sanglier
<u>Accord lors de la dégustation</u>	Navette rillettes d'oie