



## Les Demoiselles TATIN

### Reuilly Rouge : Écarlate 2019

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Titre alcoométrique</b>	13 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0 g/l
<b>Acidité Totale</b>	3.50 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> .
<b>SO<sub>2</sub>cTotal</b>	80 mg/L

#### VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture raisonnée / Certifiés Terra Vitis : abandon des traitements contre la pourriture grise, enherbement naturel, travail du sol, essais d'engrais verts

#### TERROIR

Les Coignons à Reuilly jeunes vignes plantées en 2010 et 2011 sur des argilo-calcaires.

#### VENDANGES 2019

Une année marquée par la sécheresse, à la différence de 2018 qui avait vu beaucoup de précipitations jusqu'en juin. Il tombe à peine 30 mm par mois soit la moitié des pluies normales.

Le printemps ? Par la grâce de Bacchus il ne sera pas trop précoce ! Les vignes sont à peine débouffées au 25 avril et les tours antigel nous ont permis de passer au travers les températures négatives allant jusqu'à -5°C. Le joli mois de mai s'avérera paisible, assez frais, avec une croissance lente des vignes, ce qui nous permet de faire un bon travail d'ébourgeonnage et de nettoyage des pieds. Avec le temps sec, peu de pression des maladies cryptogamiques : quel soulagement !

L'été et ses trois canicules ne nous apportent pas beaucoup d'eau non plus. Les jeunes vignes perdent un tiers de leurs feuilles et réduisent de moitié la taille de leurs grains. Les vignes âgées de plus de dix ans, elles, tiennent le coup : elles vont chercher au creux de la terre l'eau dont elles ont besoin à deux /trois /six mètres de profondeur. Les vendanges seront précoces une nouvelle fois : vendanges de fin d'été du 5 au 25 septembre.

#### VINIFICATION

- Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave
- Encuvage en couches successives de grappes entières et de raisins égrappés
- Fermentation alcoolique dans des petites cuves de 10 hl, pigeage
- Décuvage avant la fin de la FA (une semaine à 10 jours de macération)
- Mise en bouteille au printemps, cuvée de 973 bouteilles

#### CONDITIONNEMENT

Carton de 6 x 75 cl.

#### DURÉE DE GARDE

De 5 à 10 ans

**Vin fruité aux notes de cerise et de fraise à la finale poivrée**