



Les Demoiselles TATIN

Reuilly Pinot Gris : Les Lignis 2019



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Gris
Titre alcoométrique	13.5 % / Vol
Sucres résiduels	0.3 g/l
Acidité Totale	3.92 g/l H2SO4.

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, non utilisation de produits CMR

TERROIR

- Les Lignis à Reuilly. Jeunes vignes plantées en 2003 sur des sables et graviers des hautes terrasses de l'Arnon, déposés sur une base de calcaire Kimméridgien.
- La Commanderie à Preuilly : Vignes plantée en 2008 sur des Graves Sablo- argileuse de terrasses sédimentaires du quaternaire déposée par les fleuves qui ont façonné la Vallée du Cher.

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

- Une macération pelliculaire + pressurage pneumatique pour extraire la couleur et le fruit
- Fermentation lente sous température contrôlée
- Elevage sur lies fines
- Filtration et mise en bouteille en avril
- Cuvée de 9 000 bouteilles en 2019

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE

A consommer jusqu'à 5 ans

A déguster sous les premiers soleils de printemps seul ou avec des charcuteries.