



Les Demoiselles TATIN

Reuilly Rouge : La Commanderie 2018

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	13 % / Vol
Sucres résiduels	0.12 g/l
Acidité Totale	3.34 g/l H2SO4.
SO2 Total	50 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

La Commanderie à Preuilly : Vignes plantée en 2003 sur des Graves Sablo- argileuse de terrasses sédimentaires du quaternaire déposée par les fleuves qui ont façonné la Vallée du Cher.

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

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

Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave

Une macération sous gaz carbonique, à 10°C, est faite avant la fermentation

La fermentation s'opère lentement entre 20 et 28°C. Plusieurs remontages du moût sont réalisés

Une macération d'une semaine suivra la fin de fermentation

Mise en bouteille début septembre, cuvée de 17 000 bouteilles

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 75 cl, carton de 12 x 37.5 cl, disponible en magnum

DURÉE DE GARDE

De 5 à 10 ans

Vin fruité sur des notes d'épices

A déguster sur un bon steak, des viandes blanches ou même sur des poissons...