



Les Demoiselles TATIN

Reuilly Rouge : Écarlate 2020

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	13 % / Vol
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité Totale	3.50 g/l H ₂ SO ₄ .
SO₂ Total	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 2020

Vendanges 2020 : Un nouveau millésime solaire !

La douceur de l'hiver 2019/2020 a permis à la vigne de s'éveiller dès la fin de mars. Ainsi nos jeunes pousses sont-elles sous la menace des gelées printanières à la suite de ce débournement précoce. C'est aussi une des conséquences du réchauffement climatique en cours. Mais grâce à nos moulins à vent Donquichottesques, ces tours brasseuses d'air qui empêchent l'air froid de sédimenter au niveau du sol, les bourgeons tiendront ! Un début de printemps sec limite la pousse des sarments et ne permet pas au mildiou d'être dangereux. Mais bien sûr les chevaux fous de la vigne s'emballent en juin ... et nous peinons à relever les sarments à temps et les accoler entre leurs fils. Ce millésime solaire de par ses cumuls de température élevés s'avère toutefois moins sec que 2019. Des orages réguliers nous apporteront des pluies de juin à août, et les vignes s'alimentent régulièrement pour nous offrir une jolie vendange, moyenne en volume, mais de belle maturité. La symphonie des vendanges s'ouvre sur les Pinots gris dès la fin août, une première !

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 en cuve inox thermorégulée, pigeage
- Décuvage avant la fin de la FA (une semaine à 10 jours de macération)
- Mise en bouteille au printemps, cuvée de 2 400 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

