



## Les Demoiselles TATIN Reuilly Pinot Gris : Les Lignis 2020



<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Pinot Gris
<b>Titre alcoométrique</b>	13 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0.40 g/l
<b>Acidité Totale</b>	3.75 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> .

### 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 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 débourrement 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

- 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 15 000 bouteilles.

**CONDITIONNEMENT** Carton de 6 x 75 cl, carton 12 x 37.5 cl, carton de 3 x 150 cl

### DURÉE DE GARDE

A consommer jusqu'à 5 ans

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