



VIN DE FRANCE Mam'Zelles Bulles

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Gris et Pinot Blanc
Titre alcoométrique	11.50 % / Vol
Sucres résiduels	1 g
Acidité Totale	5 g/l H ₂ SO ₄ .
SO₂ Total	30 mg/L

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

- Vignes de l'Etang : vigne plantée en 2010 pour 2/3 en Pinot gris et 1/3 en Pinot blanc sur un terroir de graves sableuses. Ce sont les seules vignes qu'a cultivé le père de Jean, Raymond Tatin, pour en faire un vin de consommation courant pour la ferme du Tremblay.

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

Créée en 2014 pour produire enfin un vin qui puisse s'accorder avec la fameuse.... Tarte Tatin ! A Reuilly, on aime le Pinot gris, qui nous donne des vins avec un joli fruit mais peu d'acidité. C'est pourquoi nous avons planté 1/3 de Pinot blanc pour apporter la fraîcheur nécessaire à l'élaboration de vins effervescents.

Récolte manuelle, vinification en Méthode Ancestrale (une seule fermentation alcoolique), mise en bouteille à la main sans filtration préalable. Zéro Dosage, Extra Brut.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 x 75 cl.

Beaucoup de fraîcheur pour cette cuvée de Bulles et de fruits blancs : à déguster frappé à l'apéritif !

