



Les Demoiselles TATIN

Reuilly Rouge : Cuvée du Pé Miniau 2017

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	13 % / Vol
Sucres résiduels	0.33 g/l
Acidité Totale	3.30 g/l H ₂ SO ₄ .
SO₂ Total	37 mg/L

VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture traditionnelle 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 2017

Les aléas climatiques se suivent et se ressemblent. Oh Mars ! Oh Avril ! La joie d'un printemps précoce, avec les bourgeons qui débourent dès la première semaine d'avril... La terreur d'un anticyclone venu du Nord-est qui balaie les vignes par -5°C degré au 20 avril 2017, et fait un petit tour sur l'Atlantique pour s'en revenir une semaine plus tard balayer les côtes bordelaises et le Centre Loire. Malgré une protection antigel renforcée par l'installation d'une trentaine de nouvelles tours en Cuma, nous sommes en limite de protection et perdons de nouveau une partie de la future vendange.

Mai, joli mois ? Frais et humide ! Juin : une explosion de chaleur, qui pousse en canicule : les vignes deviennent des lianes folles qu'on n'arrive plus à suivre pour accoler les sarments et les relever ! Un bel été chaud, faiblement arrosé, nous conduit à une maturation de fin d'été, au début de septembre avec deux semaines d'avance. Les vendanges se déroulent presque tranquillement, sans trop de précipitation, avec des raisins bien mûrs parvenus à une belle maturité aromatique.

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 entre 20 et 29°C. Remontages journaliers.
- Elevage de 9 cuve tronconique et assemblage 70 % jus de goutte et 30 % jus de presses
- Mise en bouteille en septembre 2018
- Cuvée de 5 000 bouteilles

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE

10 ans

Vin fruité sur des notes d'épices

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