



## Les Demoiselles TATIN

### Reuilly Rouge : Écarlate 2021

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Titre alcoométrique</b>	12.5 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0 g/l
<b>Acidité Totale</b>	3.28 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> .
<b>SO<sub>2</sub> Total</b>	40 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 2021

Vendanges 2021 : Retour à un millésime classique du Centre Loire

Mais certaines vignes sur Brinay, dont celles du domaine des Ballandors, ont vu la moitié des bourgeons disparaître du fait du gel. Puis les pluies excédentaires de mai-juin ont limité l'efficacité de la protection contre le mildiou, d'autant que nous tentions une expérience de protection bio à base seulement de cuivre et de plantes. L'été a toutefois permis une bonne évolution des raisins, bien remplis, sans stress hydrique. Et c'est une vendange d'automne du 20 septembre au 10 octobre, qui nous a permis de récolter des raisins sains, à bonne maturité. Le botrytis installé est resté sous une forme noble qui n'a pas altéré la vendange.

Un millésime frais et vif, tout en élégance, d'un rouge plus clair qu'habituellement ! Une belle garde en 2021, assurément !

#### 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 3 000 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**