



## Les Demoiselles TATIN Reuilly Pinot Gris : Les Lignis 2021

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Pinot Gris
<b>Titre alcoométrique</b>	12.36 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0.36 g/l
<b>Acidité Totale</b>	4.02 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 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.

Ce Millésime nous ramène au classicisme des Sauvignons du Centre Loire : belle fraîcheur, agrumes vifs, fruits blancs acidulés sur de jolies saveurs amères.

### VINIFICATION

- Une macération pelliculaire + pressurage pneumatique pour extraire la couleur et le fruit
- Fermentation lente sous température contrôlée
- Elevage sur lies fines
- Cuvée de 14 000 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.

