



## VIN DE FRANCE Mam'Zelles Bulles

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Pinot Gris et Pinot Blanc
<b>Titre alcoométrique</b>	11.20 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0 g
<b>Acidité Totale</b>	4.80 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

- 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 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 sur 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

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 !

