



Les Demoiselles TATIN

Reuilly Pinot Gris : Les Lignis 2021

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Gris
Titre alcoométrique	12.36 % / Vol
Sucres résiduels	0.36 g/l
Acidité Totale	4.02 g/l H ₂ SO ₄ .

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

2021, année gélive partout en France et dans le Centre-Loire. Globalement sur Quincy, nous nous en sortons mieux qu'ailleurs grâce à notre système unique en France de protection collective antigél (réseau de tour antigél). Toutefois, certains secteurs moins protégés que d'autres ont été fortement impactés : à titre d'exemple, nos vignes du Domaine des Ballandors ont perdu 50 % de la récolte en 2021. D'autre part, le printemps humide 2021 a également réduit le potentiel de récolte avec ses fortes attaques de mildiou.

Un joli millésime malgré tout grâce à une arrière-saison chanceuse sans trop de pluie qui nous a permis de faire mûrir nos raisins. Un millésime certes beaucoup moins solaire que les précédents mais de la fraîcheur !! OUF ! On retrouve de jolis Sauvignons tout en fraîcheur, agrumes et fruits blancs et des Pinots fruités et équilibrés.

VINIFICATION

- Une macération pelliculaire + pressurage pneumatique pour extraire la couleur et le fruit
- Fermentation lente sous température contrôlée
- Elevage sur lies fines
- Filtration et mise en bouteille en janvier 2022
- 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

