



## Les Demoiselles TATIN

### Reuilly Rouge : La Commanderie 2021

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Titre alcoométrique</b>	12.41 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0.18 g/l
<b>Acidité Totale</b>	3.19 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> .
<b>SO<sub>2</sub> Total</b>	43 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

*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 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

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 lentement entre 20 et 28°C. Plusieurs remontages du moût sont réalisés

Une macération d'une semaine suivra la fin de fermentation

Mise en bouteille début septembre, cuvée de 9300 bouteilles

#### CONDITIONNEMENT

Carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 75 cl, carton de 12 x 37.5 cl, disponible en magnum

#### DURÉE DE GARDE

De 5 à 10 ans

