

Reuilly rouge

Les Demoiselles Tatin 2017



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot noir
Titre alcoométrique	12.5 % / Vol
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité Totale	3.55 g/l H2SO4.
SO2 Total	50 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 2017 : Les aléas climatiques se suivent et se ressemblent. Oh Mars ! Oh Avril ! La joie d'un printemps précoce, avec les bourgeons qui débourent dès la première semaine d'avril... La terreur d'un anticyclone venu du Nord-Est qui balaie les vignes par -5°C degré au 20 avril 2017, et fait un petit tour sur l'Atlantique pour s'en revenir une semaine plus tard balayer les côtes bordelaises et le Centre Loire. Malgré une protection antigèle renforcée par l'installation d'une trentaine de nouvelles tours en Cuma, nous sommes en limite de protection et perdons de nouveau une partie de la future vendange.

Mai, joli mois ? Frais et humide ! Juin : une explosion de chaleur, qui pousse en canicule : les vignes deviennent des lianes folles qu'on n'arrive plus à suivre pour accoler les sarments et les relever ! Un bel été chaud, faiblement arrosé, nous conduit à une maturation de fin d'été, au début de septembre avec deux semaines d'avance. Les vendanges se déroulent presque tranquillement, sans trop de précipitation, avec des raisins bien mûrs parvenus à une belle maturité aromatique.

Vinification:

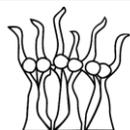
- Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave
- Une macération sous gaz carbonique, à 10°C, est faite avant la fermentation
- La fermentation s'opère lentement entre 20 et 28°C. Plusieurs remontages du moût sont réalisés
- Une macération d'une semaine suivra la fin de fermentation
- Mise en bouteille début septembre, cuvée de 17 000 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 : 5 à 10 ans

Vin fruité sur des notes d'épices

A déguster sur un bon steak, des viandes blanches ou même sur des poissons...



Domaines Tatin

Le Tremblay 18120 Brinay

Tél: +33 2 48 75 20 09 - Fax : +33 2 48 75 70 50

Email: contact@domaines-tatin.com Site: www.domaines-tatin.com