



## Les Demoiselles TATIN Reuilly Rouge 2022

<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Titre alcoométrique</b>	13.01 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0 g/l
<b>Acidité Totale</b>	3.46 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
<b>SO<sub>2</sub> Total</b>	21 mg/L

### VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture raisonnée / Certifié Terra Vitis : enherbement naturel inter-rang pour contrôler la vigueur des plants, travail du sol mécanique, utilisation d'engrais organiques et essais d'engrais verts, abandon des traitements anti-botrytis (pourriture grise), des insecticides et des produits classés CMR, plantation de haies pour favoriser la biodiversité, plantation de vignes issues de sélection massale et de vieux cépages locaux (Genouillet), conversion d'un tiers du vignoble en viticulture biologique.

### TERROIR

- La Commanderie à Preuilly : vignes plantées en 2003 sur des graves sablo-argileuses de terrasses sédimentaires du Quaternaire déposées 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 sur base kimméridgienne.

### VENDANGES 2022

2022 renoue avec la série de millésimes solaires, chauds et précoces qui se sont succédés avec 2018/2019/2020. Les vignes débourent et poussent dès la mi-avril, ce qui leur évite les fortes gelées de ce début de mois. La floraison surgit rapidement dès la fin mai, derrière une première vague de chaleur (notre équipe viticole attaque les accolages dès six heures du matin !!). Plusieurs vagues de chaleur se succèdent, entrecoupées d'orages pluvieux (heureusement, nous éviterons ces satanées grêles...). Le mildiou est bien maîtrisé cette année et ces pluies régulières évitent la sécheresse et permettent d'obtenir une belle récolte. Les vendanges sont à nouveau pressées d'arriver, c'est dès le 1er septembre que nous cueillons les Pinots et les Sauvignons mûrs à point.

Au final, un millésime éprouvant, mais qui nous épargnera ... et qui s'épanouira !

### 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 en juillet 2023, cuvée prévue de 16 000 bouteilles.

**CONDITIONNEMENT** Carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 37.5 cl, carton de 3 x 150 cl.

**DURÉE DE GARDE** De 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...*