



Les Demoiselles TATIN Reuilly Blanc 2023

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Pays | France |
| Région | Centre-Loire |
| Cépage | Sauvignon Blanc |
| Titre alcoométrique | 12.59 % / Vol |
| Sucres résiduels | 0.22 g/l |
| Acidité Totale | 3.33 g/l H2SO4 |

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

- *Les Lignis à Reuilly* : vignes plantées en 2004 sur des sables et graviers des hautes terrasses de l'Arnon, déposés sur une base de calcaire Kimméridgien.
- *La Commanderie à Preuilly* : vignes plantées en 2007 sur des graves argileuses.
- *Les Coignons* : jeunes vignes plantées en 2012 sur des argilo-calcaires à base de Kimméridgien.

VENDANGES 2023

Vendanges abondantes, mûries longuement aux soleils de septembre. Surprenant Millésime !

La floraison est réussie avec un mois de juin chaud et assez arrosé, et nous donne des grappes bien structurées. Le remplissage s'avère optimal avec des pluies d'orage bienvenues au fil de l'été. Et au final, ces raisins dodus auront tout le temps de mûrir au long d'une fin d'été et d'un début d'automne chaud et ensoleillé. Longues et folles vendanges du 11 septembre au 9 octobre : quand la nature veut, on peut joindre les mains et dire merci... Nous avons évité les plaies habituelles de la vigne, gel, mildiou, grêle... sauf à Preuilly où une mini tornade rebaptisée super cellule orageuse a dévasté le 19 juin le village et son vignoble...

Encore un millésime solaire, assez bien équilibré en vue !

VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à faible pression + fermentation thermo-régulée en levures indigènes.
- Elevage sur lies fines avec brassage.
- Première mise en bouteille fin janvier 2024, cuvée de 23 867 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE

A consommer jusqu'à 5 ans pour profiter de la fraîcheur et du fruité du Sauvignon. N'hésitez pas à l'oublier dans votre cave pour plus longtemps... Les dégustations verticales au Domaine montrent que nos blancs de Loire évoluent bien jusqu'à 10 ans, voire au-delà !

*Vin onctueux et délicat aux notes de fruits blancs (poires) sur une finale suave.
A déguster en apéritif ou sur des huîtres.*

