



Les Demoiselles TATIN

Reuilly Pinot Gris : Grisée 2022

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Gris
Titre alcoométrique	13.26 % / Vol
Sucres résiduels	0.42 g/l
Acidité Totale	3.76 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 : 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-argileuses de terrasses sédimentaires du Quaternaire déposées par les fleuves qui ont façonné la Vallée du Cher.

VENDANGES 2022

2022 renoue avec la série de millésimes solaires, chauds et précoces qui se sont succédés avec 2018/2019/2020. Les vignes débourrent 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

- Une macération pelliculaire + pressurage pneumatique pour extraire la couleur et le fruit.
- Fermentation lente sous température contrôlée avec les pellicules = fermentation pelliculaire.
- Elevage sur lies fines en cuve ovoïde béton.
- Filtration et mise en bouteille en mai 2023, cuvée de 830 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE A consommer jusqu'à 5 ans.

Ce vin semi-Orange accompagne parfaitement un repas épicé car il est structuré et puissant.