



Les Demoiselles TATIN

Reuilly Rouge Cuvée du Pé Miniau 2020

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	13.8 % / Vol
Sucres résiduels	0.28 g/l
Acidité Totale	3.67 g/l H ₂ SO ₄
SO₂ Total	30 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 plantée 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 kimméridgiens.

VENDANGES 2020

Vendanges 2020 : Un nouveau millésime solaire !

La douceur de l'hiver 2019/2020 a permis à la vigne de s'éveiller dès la fin de mars. Ainsi nos jeunes pousses sont-elles sous la menace des gelées printanières à la suite de ce débourrement précoce. C'est aussi une des conséquences du réchauffement climatique en cours. Mais grâce à nos moulins à vent Donquichottesques, ces tours brasseuses d'air qui empêchent l'air froid de sédimenter au niveau du sol, les bourgeons tiendront ! Un début de printemps sec limite la pousse des sarments et ne permet pas au mildiou d'être dangereux. Mais bien sur les chevaux fous de la vigne s'emballent en juin ... et nous peinons à relever les sarments à temps et les accoler entre leurs fils. Ce millésime solaire de par ses cumuls de température élevés s'avère toutefois moins sec que 2019. Des orages réguliers nous apporteront des pluies de juin à août, et les vignes s'alimentent régulièrement pour nous offrir une jolie vendange, moyenne en volume, mais de belle maturité. La symphonie des vendanges s'ouvre sur les Pinots gris dès la fin août, une première !

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 entre 20 et 29°C. Remontages journaliers.
- Elevage de 9 mois en cuve tronconique et assemblage 75 % jus de goutte et 25 % jus de presses.
- Mise en bouteille en septembre 2021, cuvée de 1 333 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE 10 ans.

Vin puissant et ample, concentré de fruits noirs et structuré. A déguster sur de la volaille, des viandes rouges, du gibier ... et à tenter sur un plat épicé !