



Les Demoiselles TATIN AOC Reuilly Gris 2023

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Gris
Titre alcoométrique	13.50 % / Vol.
Sucres résiduels	0.22 g/l
Acidité Totale	3.13 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 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

- Une macération pelliculaire + pressurage pneumatique pour extraire la couleur et le fruit.
- Fermentation lente sous température contrôlée.
- Elevage sur lies fines.
- Filtration et mise en bouteille en février 2024, cuvée de 17 000 bouteilles.

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

DURÉE DE GARDE

A consommer jusqu'à 5 ans.

*Vin souple et fin aux saveurs fruitées. A déguster sous les premiers soleils de printemps
seul ou avec des charcuteries ... voire avec une Tarte Tatin !*

