



Les Demoiselles TATIN

AOC Reuilly Rouge Cuvée Écarlate 2023

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	13.5 % / Vol.
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité Totale	3.85 g/l H ₂ SO ₄
SO₂ Total	50 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

Les Coignons à Reuilly, vignes plantées en 2010 et 2011 sur des argilo-calcaires sur base kimméridgienne.

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

- Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave.
- Encuvage de couches successives de grappes entières et de raisins égrappés.
- Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée, pigeage.
- Décuvage avant la fin de la FA (une semaine à 10 jours de macération).
- Mise en bouteille juillet 2024, cuvée de 2667 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE De 5 à 10 ans.

