



Les Demoiselles TATIN

Reuilly Rouge Cuvée du Pé Miniau 2022

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	12.93 % / Vol
Sucres résiduels	0.08 g/l
Acidité Totale	3.38 g/l H ₂ SO ₄
SO₂ Total	49 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 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

- 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 juin 2023, cuvée de 2 874 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 !