



LES DEMOISELLES TATIN

AOC REUILLY ROUGE

PINOT NOIR 2025

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	12,66 % / vol.
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité totale	3,66 g/l H ₂ SO ₄
SO ₂ Total	66 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 plantées 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 sur base kimméridgienne.

VENDANGES 2025

Caniculaire et précoce ! Après une année 2024 éprouvante pour beaucoup de vignerons, 2025 nous a soulagés ! Un débourrement très précoce aux alentours du 7 avril nous a fait guetter d'éventuelles baisses de mercure mais ouf, pas de gel, une première embûche évitée ! Peu, voire pas de pression dû aux maladies cryptogamiques de la vigne, on traite moins de 6 fois en 2025. En effet, peu d'eau de mai à fin août et des coups de chaud qui font de ce millésime l'un des plus solaires des 20 dernières années.

Les vendanges ont démarré le 26 août sur les Pinots gris et noir : la qualité des vins s'annonce excellente. Les Sauvignons sont mûrs à souhait malgré qu'ils aient plus souffert de la coulure et du stress hydrique.

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 lentement entre 20 et 28°C. Plusieurs remontages du moût sont réalisés.
- Une macération d'une semaine suivra la fin de fermentation.
- Première mise en bouteille en mars 2026, cuvée prévue de 20 000 bouteilles.

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

DURÉE DE GARDE De 5 à 10 ans.

Vin fruité sur des notes d'épices. A déguster sur un bon steak, des viandes blanches ou même sur des poissons...

