

LES DEMOISELLES TATIN

AOC REUILLY ROUGE

ÉCARLATE 2025

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	12,72 % / vol.
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité totale	4,01 g/l H2SO4
SO2 Total	118 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 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.
- 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 en mars 2025, cuvée de 1 977 bouteilles.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl.

DURÉE DE GARDE De 5 à 10 ans.

Vin fruité aux notes de cerise et de fraise
à la finale poivrée

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE