

Reuilly Pinot Gris

Les Demoiselles Tatin 2016

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot gris
Titre alcoométrique	13. % / Vol
Sucres résiduels	0.20 g/l
Acidité Totale	3.7 g/l H2SO4.



Vignoble : Vignes conduites en viticulture raisonnée / Certifiés Terra Vitis : abandon des traitements contre la pourriture grise, enherbement naturel, destruction du couvert végétal au printemps, travail du sol

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- argileuse de terrasses sédimentaires du quaternaire déposée par les fleuves qui ont façonné la Vallée du Cher.

Vendanges 2016 :

Encore une année compliquée et dure à vivre pour les vignerons avec cette succession d'aléas climatiques. Mais au final un joli millésime ! Contradictoire ?

- oui car les sentiments vécus par les vignerons au fil de l'année ne jouent pas sur la qualité des vins !

- non car le profil bioclimatique global du millésime, très contrasté par l'opposition des saisons, a finalement permis une belle maturation des raisins.

Le gel du 27 avril a fait disparaître la moitié de la vendange du Quincy. Reuilly par chance a été moins touché. Le printemps 2016 frais, très humide a rendu impossible le travail des sols et a favorisé le développement du mildiou, imposant une protection resserrée du vignoble. Le bel été 2016 chaud, très sec, a permis à la vigne de rattraper son retard de végétation et de parvenir à une bonne maturité des raisins au début de l'automne.

Vendanges d'automne donc, entre le 22 septembre et le 10 octobre.

Vinification: - Une macération pelliculaire + pressurage pneumatique pour extraire la couleur et le fruit

- Fermentation lente sous température contrôlée

- Elevage sur lies fines

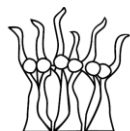
- Filtration et mise en bouteille fin janvier

- Cuvée de 6 000 bouteilles

Conditionnement : carton de 6 x 75 cl

Durée de garde : jusqu'à 5 ans

A déguster sous les premiers soleils de printemps seul ou avec des charcuteries.



Domaines Tatin

Le Tremblay 18120 Brinay

Tél: +33 2 48 75 20 09 - Fax : +33 2 48 75 70 50

Email: contact@domaines-tatin.com Site: www.domaines-tatin.com