

Reuilly rouge

Les Demoiselles Tatin

Pé Miniau 2015



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot noir
Titre alcoométrique	13 % / Vol
Sucres résiduels	0.00 g/l
Acidité Totale	3.30 g/l H ₂ SO ₄ .
SO ₂ Total	59 mg/L



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

Terroir: *La Commanderie* à Preuilly : Vignes plantée en 2003 sur des Graves Sablo- argileuse de terrasses sédimentaires du quaternaire déposée 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.

Vendanges : Le contexte agroclimatique a permis de produire un vrai millésime solaire ... Terriblement bon !
Le printemps tranquille en avril, ne fait débourrer les bourgeons qu'à la fin du mois. Ouf ! Pas de gelées... Le joli mois de mai, lui, s'emballe et fait fleurir les vignes très tôt. Fin mai, une vague de chaleur à 30 °C survient et coule une partie des grains de nos futurs raisins. Au lieu de 80/100 grains par grappe, nous chutons à 30/60 grains... D'emblée la récolte est réduite.
Enfin un véritable été ! Chaud et sec, la protection contre les attaques de champignons est plus facile. Enfin, de bonnes pluies en août relancent et débloquent la maturité des raisins. Résultat : des vendanges précoces qui commencent dès le 7 septembre avec près de 2 semaines d'avance !

Vinification:

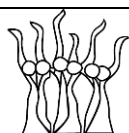
- Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave
- Une macération sous gaz carbonique, à 10°C, est faite avant la fermentation
- La fermentation s'opère entre 20 et 29°C. Remontages journaliers.
- Une macération d'une semaine suivra la fin de fermentation
- Elevage de 9 mois en barrique (5 vins)
- Mise en bouteille en septembre 2015
- Cuvée de 5 000 bouteilles

Vin fruité sur des notes d'épices

Conditionnement : carton de 6 x 75 cl

Durée de garde : 10 ans

A déguster sur un bon steak, des viandes blanches ou même sur des poissons...



Domains Tatin
Le Tremblay 18120 Brinay
Tél: +33 2 48 75 20 09 - Fax : +33 2 48 75 70 50
Email: contact@domains-tatin.com Site: www.domains-tatin.com