

# Sauvignon blanc Reuilly

## Les Demoiselles Tatin 2016

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	12.5 % / Vol
Sucres résiduels	0.40 g/l
Acidité Totale	3.75 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> .



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

**Terroir :**

- *Les Lignis* à Reuilly : vignes plantées en 2004 sur des sables et graviers des hautes terrasses de l'Arnon, déposés sur une base de calcaire Kimméridgien.
- *La Commanderie* à Preuilly : vignes plantées en 2007 sur des graves argileuses.
- Les Coignons : jeunes vignes plantées en 2012 sur des argilo-calcaires.

### 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:**

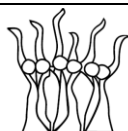
- Pressurage pneumatique à faible pression + fermentation thermorégulée
- Elevage sur lies fines avec brassage
- Premières mises en bouteille en janvier 2017, cuvée de 10 000 bouteilles

*Vin vifs aux notes d'agrumes sur une finale plus minérale que nos Quincy*

**Conditionnement :** carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 75 cl

**Durée de garde :** jusqu'à 5 ans

*Idéal sur des poissons et des fruits de mers*



**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](mailto:contact@domaines-tatin.com) Site: [www.domaines-tatin.com](http://www.domaines-tatin.com)