

# Reully Sauvignon blanc

## Les Demoiselles Tatin 2017

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoométrique	13 % / Vol
Sucres résiduels	0.30 g/l
Acidité Totale	3.73 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 Reully : 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 Preully : vignes plantées en 2007 sur des graves argileuses.
- Les Coignons : jeunes vignes plantées en 2012 sur des argilo-calcaires.

### Vendanges 2017 :

Les aléas climatiques se suivent et se ressemblent. Oh Mars ! Oh Avril ! La joie d'un printemps précoce, avec les bourgeons qui débourent dès la première semaine d'avril... La terreur d'un anticyclone venu du Nord-Est qui balaie les vignes par -5°C degré au 20 avril 2017, et fait un petit tour sur l'Atlantique pour s'en revenir une semaine plus tard balayer les côtes bordelaises et le Centre Loire. Malgré une protection antigél renforcée par l'installation d'une trentaine de nouvelles tours en Cuma, nous sommes en limite de protection et perdons de nouveau une partie de la future vendange.

Mai, joli mois ? Frais et humide ! Juin : une explosion de chaleur, qui pousse en canicule : les vignes deviennent des lianes folles qu'on n'arrive plus à suivre pour accoler les sarments et les relever ! Un bel été chaud, faiblement arrosé, nous conduit à une maturation de fin d'été, au début de septembre avec deux semaines d'avance. Les vendanges se déroulent presque tranquillement, sans trop de précipitation, avec des raisins bien mûrs parvenus à une belle maturité aromatique.

**Vinification:**

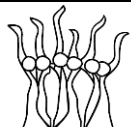
- Pressurage pneumatique à faible pression + fermentation thermorégulée
- Elevage sur lies fines avec brassage
- Premières mises en bouteille en février 2018, cuvée de 10 000 bouteilles

*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*



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