

Reuilly rouge

Les Demoiselles Tatin 2015



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot noir
Titre alcoométrique	12.5 % / Vol
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité Totale	3.55 g/l H2SO4.
SO2 Total	50 mg/L

Vignoble : Vignes conduites en viticulture 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 2015 : Le contexte agroclimatique a permis de produire un vrai millésime solaire ... Terriblement bon !

Le printemps tranquille en avril, ne fait débousser les bourgeons qu'à la fin du mois. Ouf ! Pas de gelées... Le joli mois de mai, lui, s'emballa 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:

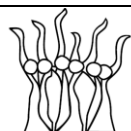
- Cette vendange manuelle est amenée en petites caisses à la cave
- Une macération sous gaz carbonique, à 10°C, est faite avant la fermentation
- La fermentation s'opère lentement entre 25 et 29°C. Plusieurs remontages du moût sont réalisés
- Une macération d'une semaine suivra la fin de fermentation
- L'élevage est réalisé uniquement en cuve
- Première mise en bouteille en juin 2016 et septembre 2016
- Cuvée de 13 000 bouteilles

Conditionnement : carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 75 cl, carton de 12 x 37.5 cl, disponible en magnum

Durée de garde : 5 à 10 ans

Vin fruité sur des notes d'épices

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



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