

Reuilly rouge

Les Demoiselles Tatin 2016



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 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:

- 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...