

# Domaines Tatin

## Reuilly Coignons 2021



<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Centre-Loire
<b>Cépage</b>	Sauvignon Blanc
<b>Titre alcoométrique</b>	12.88 % / Vol
<b>Sucres résiduels</b>	0.35 g/l
<b>Acidité Totale</b>	4.53 g/l H2SO4

### VIGNOBLE

Vignes conduites en viticulture raisonnée / Certifié Terra Vitis : enherbement naturel inter-rang pour contrôler la vigueur des plants, travail du sol mécanique, utilisation d'engrais organiques et essais d'engrais verts, abandon des traitements anti-botrytis (pourriture grise), des insecticides et des produits classés CMR, plantation de haies pour favoriser la biodiversité, plantation de vignes issues de sélection massale et de vieux cépages locaux (Genouillet), conversion d'un tiers du vignoble en viticulture biologique.

### TERROIR

Coignons : jeunes vignes plantées en 2010 et 2011 sur des argilo-calcaires sur base kimméridgienne.

### VENDANGES 2021

Vendanges 2021 : Retour à un millésime classique du Centre-Loire

Mais certaines vignes sur Brinay, dont celles du domaine des Ballandors, ont vu la moitié des bourgeons disparaître du fait du gel. Puis les pluies excédentaires de mai-juin ont limité l'efficacité de la protection contre le mildiou, d'autant que nous tentions une expérience de protection bio à base seulement de cuivre et de plantes. L'été a toutefois permis une bonne évolution des raisins, bien remplis, sans stress hydrique. Et c'est une vendange d'automne du 20 septembre au 10 octobre, qui nous a permis de récolter des raisins sains, à bonne maturité. Le botrytis installé est resté sous une forme noble qui n'a pas altéré la vendange.

Un millésime frais et vif, tout en élégance, d'un rouge plus clair qu'habituellement ! Une belle garde en 2021, assurément !

### VINIFICATION

- Elevage de 10 mois en cuve.
- Levures indigènes.
- Mise en bouteille en juillet 2022, cuvée de 1 229 bouteilles.

**CONDITIONNEMENT** Carton de 6 x 75 cl.

### DURÉE DE GARDE

A consommer dans les 5 ans pour profiter de la fraîcheur et du fruité du Sauvignon. N'hésitez pas à l'oublier dans votre cave pour plus longtemps... Les dégustations verticales au Domaine montrent que nos blancs de Loire évoluent bien jusqu'à 10 ans, voire au-delà !

*Vin avec une belle tension, une salinité puissante  
et des notes citronnées.*