



Les Demoiselles TATIN Reuilly Rouge 2023

Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Pinot Noir
Titre alcoométrique	12.50 % / Vol
Sucres résiduels	0 g/l
Acidité Totale	3.45 g/l H2SO4
SO2 Total	60 mg/L

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

- La Commanderie à Preuilly : vignes plantées en 2003 sur des graves sablo-argileuses de terrasses sédimentaires du Quaternaire déposées par les fleuves qui ont façonné la Vallée du Cher.
- Les Coignons à Reuilly : jeunes vignes plantées en 8676 et 8677 sur des argilo-calcaires sur base kimméridgienne.

VENDANGES 2023

Vendanges abondantes, mûries longuement aux soleils de septembre. Surprenant Millésime !

La floraison est réussie avec un mois de juin chaud et assez arrosé, et nous donne des grappes bien structurées. Le remplissage s'avère optimal avec des pluies d'orage bienvenues au fil de l'été. Et au final, ces raisins dodus auront tout le temps de mûrir au long d'une fin d'été et d'un début d'automne chaud et ensoleillé. Longues et folles vendanges du 11 septembre au 9 octobre : quand la nature veut, on peut joindre les mains et dire merci... Nous avons évité les plaies habituelles de la vigne, gel, mildiou, grêle... sauf à Preuilly où une mini tornade rebaptisée super cellule orageuse a dévasté le 19 juin le village et son vignoble...

Encore un millésime solaire, assez bien équilibré en vue !

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 20 et 28°C. Plusieurs remontages du moût sont réalisés.
- Une macération d'une semaine suivra la fin de fermentation.
- Mise en bouteille en juin 2024

CONDITIONNEMENT Carton de 6 x 75 cl, carton de 12 x 37.5 cl, carton de 3 x 150 cl.

DURÉE DE GARDE De 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...*

