

Reuilly Sauvignon blanc Les Demoiselles Tatin 2018



Pays	France
Région	Centre-Loire
Cépage	Sauvignon
Titre alcoolométrique	13 % / Vol
Sucre résiduels	0.30 g/l
Acidité Totale	3.73 g/l H ₂ SO ₄ .



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, essais d'engrais verts

Terroir :
- *Les Lignis* à Reuilly : 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 Preuilly : vignes plantées en 2007 sur des graves argileuses.
- Les Coignons : jeunes vignes plantées en 2012 sur des argilo-calcaires.

Vendanges 2018 :

Un millésime 2018 solaire, plus chaud que la moyenne décennale sur Quincy et Reuilly! Il est dans la lignée de 2015, 2016 et 2017 ! On passe enfin au travers des gelées de printemps, ouf ! Les 6 premiers mois de l'année sont marqués par des pluies importantes, notamment en mai et juin, avec près de 200 mm d'eau ! Mais les bourgeons bourgeonnent et les grappes pointent leurs nez : elles sont là, belles et dodues en nombre suffisant ! Mais la pression du mildiou est forte, et la lutte est rude ! Un peu de dégâts par endroit, surtout sur les graves argileuses qui retiennent trop l'eau.

S'ensuivent trois mois de sécheresse qui nous font craindre le pire, on se souvient de 2003 ! Mais le sol a fait suffisamment de réserves hydriques pour permettre à la vigne de ne pas souffrir du manque d'eau et l'absence de pluie a permis une récolte très saine qualitativement et de bons rendements ! Des vendanges précoces encore, qui ont débuté début septembre.

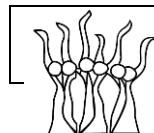
Vinification:
- Pressurage pneumatique à faible pression + fermentation thermorégulée
- Elevage sur lies fines avec brassage
- Premières mises en bouteille en janvier 2019, cuvée de 16 000 bouteilles

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



*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