

Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2018



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Denis Jamain (REUILLY)

Millésime: 2018

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Fossiles

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE de REUILLY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Pinot noir 100 %

Culture :

- Une parcelle de 4 hectares sur le coteau des Pierres Plates, orientée plein sud
- Sol argilo-calcaire Jurassique moyen
- Certifiée en agriculture biologique et biodynamie

Vinification :

- Fermentation alcoolique sur levures indigènes

Couleur :

- Pourpre
-

Nez :

- Grande intensité aromatique aux saveurs de fruits rouges : griottes et cassis

Bouche :

- Arômes en bouche de fruits rouges et réglisse
- Tanins souples et bien intégrés
- Bon équilibre et harmonie des saveurs
- Belle longueur en bouche

Consommation :

- Très agréable avec charcuterie, viandes blanches, grillades et fromages
- Température optimale de dégustation : 15° - 17°C

Description brève du produit :

Un pinot noir gourmand qui met en valeur le terroir de Reuilly grâce à l'agriculture bio et à la biodynamie. Pour les amateurs de vin séveux et soyeux !