

# Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2020



Prix du produit :

**90,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Denis Jamain (REUILLY)  
Millésime: 2020  
Appellation: Reuilly  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Fossiles  
RVF: 90/100  
Cépage dominant: pinot noir  
Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE REUILLY  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK** Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2020

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (juillet/août 2022) : 90/100. *Délicieuse expression du pinot noir, épicé et fruité. Une réelle franchise, un éclat que nous ne croisons pas souvent dans le secteur, et une finale revigorante.*

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 :**

90/100 RVF. 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 !