

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 !