

Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2022



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Denis Jamain (REUILLY)

Millésime: 2022

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Fossiles

RVF: 88/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE REUILLY
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2022

La Revue du Vin de France 2024 (A. Goujard, juillet 2024, "nos plus belles cuvées à moins de 20 €) : 88/100. *"Charmant pinot noir, bien juteux, extrait avec douceur. Un équilibre franc et gouleyant. Finale un peu sèche."*

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 (Veritas) et biodynamie (Demeter)

Vinification :

- Macération pré-fermentaire à froid
- Fermentation alcoolique sur levures indigènes
- Fermentation malolactique et élevage en cuve inox pendant 8 mois

Couleur :

- Pourpre

Nez :

- Grande intensité aromatique aux saveurs de fruits rouges : framboises, mûres

Bouche :

- Attaque franche avec une belle acidité et du fruité. On retrouve la framboise le cassis. Finale douce et soyeuse.

Consommation :

- Il sera apprécié avec de la charcuterie, des grillades, des viandes blanches, des fromages à pâte molle ou sur des desserts à base de chocolat.
- Température optimale de dégustation : 15° - 17°C
- Temps de garde : 4 ans

Description brève du produit :

88/100 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 !