

# 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 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 !

## 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