

# Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2019



Prix du produit :

45,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): Denis Jamain (REUILLY)  
Millésime: 2019  
Appellation: Reuilly  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Fossiles  
RVF: 89/100  
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 2019

**La Revue du Vin de France** (La vallée de la Loire : Une source intarissable de beaux vins de terroir - A. Goujard - juin 2021) : 89/100. *Coup de cœur pour ce vin rouge de la Vallée de la Loire : un bouquet floral et subtilement fruité se dégage de ce reuilly, construit tout en finesse, avec un dynamisme très appétent.*

"Le Mot du domaine" publié par la Revue du Vin de France au moment du coup de coeur ci-

dessus : "La cuvée "Les Fossiles" provient du terroir argilo-calcaire de la parcelle des Pierres Plates du domaine de Reuilly, riche en calcaire et en fossiles marins datant de l'ère kimméridgienne (Jurassique moyen). Cette parcelle est cultivée en bio et biodynamie depuis 2007 comme l'ensemble du domaine de Denis Jamain qui s'étend sur 22 ha (13 ha en sauvignon, 5 ha en pinot noir et 4 ha en pinot gris). Toutes les cuvées "Les Fossiles" et "Les Chênes" du domaine sont certifiées bio par Veritas et biodynamie par Demeter depuis 2011. Le millésime 2019 a été solaire avec beaucoup d'ensoleillement et de chaleur, engendrant des vendanges précoces (dès le 2 septembre). Il a apporté une belle concentration de matière dans les baies avec une très belle maturité. Les Fossiles Rouge 2019, 100 % pinot noir, est parfaitement équilibrée avec beaucoup d'élégance et un final soyeux et sans astringence. Au nez les arômes dominants sont les fruits rouges (framboises, mûres...) qui se retrouvent en bouche avec en complément de notes de réglisses et d'épices. La température idéale de dégustation est de 15 °C. Ce vin accompagnera très bien l'ensemble des mets d'un repas, mais on peut également l'apprécier à une température plus fraîche en été, avec une soupe de fraise par exemple, un vrai délice..."

#### **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

