

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 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 !

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