

Domaine de Reuilly "Les Chênes" rouge 2022



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Denis Jamain (REUILLY)

Millésime: 2022

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Chênes

Cépage dominant: pinot noir



Description brève du produit :

La grande cuvée rouge du domaine, 100% pinot noir. Un peu de patience, il lui faudra quelques années pour s'épanouir, mais votre patience sera récompensée ! Cuvée difficile à trouver...

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE de REuilly
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine de Reuilly "Les Chênes" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Pinot Noir 100%

Culture :

- Une parcelle de 4 hectares sur le coteau des Pierres Plates
- Sol argilo-calcaire jurassique moyen
- Certifiée en agriculture biologique (VERITAS) et biodynamie (DEMETER)

Vinification :

- Macération pré-fermentaire à froid
- Fermentation alcoolique en cuve inox sur levures indigènes
- Fermentation malolactique en fûts de chêne
- Elevage en barriques type bourguignonne de 1 à 4 ans d'âge

Couleur :

- Rouge grenat

Nez :

- Grande intensité aromatique aux odeurs de fruits rouges: framboises, cassis avec des notes de caramel et de vanille

Bouche :

- Soyeux en attaque
- Notes de cassis, mûres, caramel et tabac
- Riche et bien structuré
- Vin avec une grande puissance d'expression
- Finale persistante

Consommation :

- Très agréable à consommer avec toutes les grillades, les viandes rouges en sauce, le gibier, les fromages de caractère
- Vin de garde de 7 à 10 ans
- Température optimale de dégustation : 15° - 17°C