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 CUVEES 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