

Joseph de Maistre Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2024



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Joseph de Maistre (REUILLY)

Millésime: 2024

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13



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, à boire ou à garder !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JOSEPH DE MAISTRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Joseph de Maistre Domaine de Reuilly "Les Fossiles" rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

CEPAGE ET TERROIR :

100% Pinot Noir

Argilo-Calcaire Jurassique moyen

Parcelle de 4 hectares sur le coteau des Pierres Plates orientée plein sud

VINIFICATION :

Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique sur levures indigènes. Fermentation malolactique et élevage en cuve inox pendant 8 mois.

DEGUSTATION :

Œil : Robe aux reflets pourpres.

Nez : Nez de fruits rouges et fruits des bois : framboises, mûres.

Bouche : Attaque franche avec une belle acidité et du fruité. On retrouve la framboise, le cassis. Finale douce et soyeuse.

Température de dégustation : 12 à 14°C

Nombre d'années de conservation : 4 ans

A déguster : Il sera apprécié avec de la charcuterie, des grillades, des viandes blanches, du fromages à pâte molle ou sur des desserts à base de chocolat.

Alcool : 13.0% Vol.

Si vous aimez les vins de Joseph de Maistre, vous pourriez apprécier certainement ceux du [domaine Cordaillat](#)