

REUILLY ROUGE
LA COMMANDERIE
2019

Fruité et Gourmand.



VIGNOBLE

Terroir : Dépôts alluvionnaires sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Pinot noir

Surface : 3, 3 hectares

Âge des vignes : 30 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : sec et très doux

Printemps : frais avec quelques gelées

Été : chaud avec des périodes caniculaires

Automne : agréablement chaud et ensoleillé

Date de vendanges

Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Macération pré-fermentaire : à froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages réguliers

Macération post-fermentaire de 10 jours

Élevage : En fûts de chêne grains fins de 228 et 400 L



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe rouge grenat profond qui laisse augurer d'une belle maturité. Le nez est intense composé de mûre, de cerise noires aux notes discrètement confiturées. Le palais est généreux, gourmand faisant la part belle aux petits fruits noirs ponctués d'un discret boisé. Une structure aux tanins fondus qui donnent à l'ensemble une belle longueur.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des plats subtilement relevés comme un poulet tikka massala ou de délicieux mezzes libanais.

Il accompagnera également à merveille une gigole de chevreuil aux airelles ou du thon rouge snacké au sésame.

Température de service: 12° à 14° C.

Photo non contractuelle

