

REUILLY ROUGE  
LA COMMANDERIE  
2020

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** : doux et pluvieux  
**Printemps** : chaud et ensoleillé  
**Été** : très chaud avec des périodes caniculaires  
**Automne** : ensoleillé et très chaud

**Date de vendanges**  
4 Septembre



VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles  
**Macération pré-fermentaire** : à froid  
**Fermentation et Macération** : en cuve durant 3 semaines puis entonnage en barrique demi-muid avec fermentation malolactique  
**Élevage** : 11 mois en barrique demi-muid des forêts de la région



NOTE DE DÉGUSTATION



Un rouge sombre et profond annonçant une belle maturité. Nez intense et expressif où la cerise noire est accompagnée de notes de vanille et d'un subtil boisé. Le vin emplit le palais, souple, plein de sève et tendu par une belle trame tannique. Les fruits noirs et le cacao se marient avec élégance laissant une bouche poudrée et fraîche à la fois. Une finale droite et précise que les tanins font agréablement durer.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin est presque fait sur mesure pour accompagner un civet de lapin, un cuissot de sanglier, joues de bœuf ou quelques fromages de caractère.

**Température de service**: 12° à 14° C.

