

REUILLY ROUGE JEAN-MICHEL SORBE 2021

Un vin de plaisir, souple et élégant.



VIGNOBLE

Terroir : Gravelo-limoneux et argiles en sous-sol
Cépage : Pinot noir
Surface : 1,5 hectares
Âge des vignes : 20 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Froid et humide
Printemps : Frais et pluvieux
Été : Frais et pluvieux
Automne : Frais et humide

Date de vendanges
Mi 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 cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis léger aux reflets brillants. Notes intenses de griottes sauvages et de fraises des bois. Un palais délicat soutenu par des tanins d'une belle extraction. Le fruité est présent révélant les petits fruits rouges et toute sa fraîcheur à ce vin. Belle longueur fruitée.



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.

