

REUILLY ROUGE  
JEAN-MICHEL SORBE  
2022

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** : Doux avec quelques gelées

**Printemps** : Précoce et chaud

**Été** : Sec et caniculaire

**Automne** : Chaud et pluvieux

**Date de vendanges**

Début 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 brillante et légère aux nuances rubis. Nez intense de petits fruits rouges, de griottes sauvages et de fraises. Un palais ample où la trame tannique vient progressivement s'installer. Les tanins sont d'une belle extraction. Ils s'affirment avec tact, prolongeant ainsi le vin tout en révélant son délicat fruité. Une finale toute en élégance.



ACCORDS METS & VINS

Un vin pour accompagner une gigole de chevreuil aux airelles, une pintade aux choux et plus exotique un mezzé libanais ou des brochettes grillées sans oublier quelques fromages frais.

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

