

REUILLY ROSÉ
JEAN-MICHEL SORBE
2022

100 % Pinot Gris mais rosé !



VIGNOBLE

Terroir : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Pinot gris

Surface : 3,8 hectares

Âge des vignes : 35 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 : Mécaniques.

Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.

Débourbage : au froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulées.

Élevage : Sur lies fines en cuve inox.



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe rose tendre et brillante. Nez floral et fruité intense, pointe de fraise et de bonbon anglais aux nuances douces. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui empli le palais de sa gourmandise. Entrelas tissé de notes florales et fuitées avec un fond d'épices. Un bel équilibre qui donne à ce vin une agréable finale à la touche saline.



ACCORDS METS & VINS

Peut être servi dès l'apéritif ce rosé de gastronomie accompagnera les terrines de poissons, paniers de charcuteries ou viandes blanches. Il s'accordera parfaitement à des plats exotiques ou sucrés-salés.

Température de service: 8° à 10 ° C.

