

REUILLY ROSÉ  
JEAN-MICHEL SORBE  
2023

100 % Pinot Gris mais rosé !



VIGNOBLE

**Terroir** : Alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

**Cépage** : Pinot gris

**Surface** : 3 hectares

**Âge des vignes** : 30 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : Contrasté

**Printemps** : Doux et humide

**Été** : Tempéré

**Automne** : Très humide

Date de vendanges

Mi-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

Robe rose très pâle aux légers reflets saumonés. Nez délicatement fruité de fraise écrasée, de pêche blanche et de bonbon anglais, réhaussé d'une pointe d'épices douces. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui emplit le palais de sa gourmandise. Belle richesse aromatique, sur une dominante fruitée agrémentée de quelques notes florales et épicées. Agréable finale légèrement 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.

RÉCOMPENSES

**Médaille d'Argent**

- Concours Général Agricole 2024

