

REUILLY ROUGE JEAN-MICHEL SORBE 2023

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 : Contrasté

Printemps : Doux et humide

Été : Tempéré

Automne : Très 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 brillante et légère aux nuances rubis. Nez intense de petits fruits rouges, de griottes et de fraises. Un palais assez ample où la trame tannique vient progressivement s'installer. Les tanins s'affirment avec tact, prolongeant le vin tout en révélant son délicat fruité. Une finale toute en élégance.



ACCORDS METS & VINS

Un vin idéal pour accompagner une gigote de chevreuil aux airelles, une pintade aux choux ou encore des brochettes d'agneau grillées.

Température de service: 12° à 14 ° C.

