

REUILLY ROUGE
LA COMMANDERIE
2022

Fruité et Gourmand.



VIGNOBLE

Terroir : Dépôts alluvionnaires sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Pinot noir

Surface : 3,3 hectares

Âge des vignes : 30 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 et Macération : en cuve durant 3 semaines puis entonnage en barrique demi-muid avec fermentation malolactique

Élevage : 11 mois en barrique demi-muid des forêts de la région



ACCORDS METS & VINS



Ce vin est presque fait sur mesure pour accompagner un civet de lapin, un cuissot de sanglier, joues de bœuf ou quelques fromages de caractère.

Température de service: 12° à 14° C.

