

REUILLY ROSÉ  
**LA MUSE**  
2024

Un rosé de Pinot Gris original et irrésistible !



VIGNOBLE

**Terroir** : Dépôts alluvionnaires sablo-graveleux sur marnes calcaires

**Cépage** : Pinot gris

**Âge des vignes** : 30 ans

**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : très doux, avec un débourrement des vignes très précoce

**Printemps** : tempéré mais particulièrement pluvieux,

**Été** : tempéré et toujours plutôt humide

**Date de vendanges**

Fin Septembre



VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose très pâle aux légers reflets saumonés. Nez délicatement fruité de fraise, de pêche blanche et d'agrumes. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui emplit le palais de sa gourmandise et de sa fraîcheur. Remarquable richesse aromatique, sur une dominante de petits fruits rouges, rehaussée de fines notes d'agrumes. Belle longueur en bouche sur une finale très légèrement saline.



ACCORDS METS & VINS

Idéal dès l'apéritif, ce grand rosé accompagnera idéalement les viandes blanches grillées, les poissons ou une belle planche de charcuteries. Il s'accordera aussi parfaitement aux plats exotiques et à la cuisine asiatique.

**Température de service**: 8° à 10° C.

