

REUILLY ROSÉ JEAN-MICHEL SORBE 2024

100 % Pinot Gris mais rosé !



VIGNOBLE

Terroir : sols sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Pinot gris

Surface : 4,1 hectares

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, avec une pression importante de mildiou.

Été : tempéré et toujours plutôt humide

Date de vendanges

Fin Septembre



VINIFICATION

Vendanges : Mécaniques

Pressurage : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débouillage : 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, 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



Peut être servi dès l'apéritif ce rosé de gastronomie accompagnera les terrines de poissons, planches 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 Grand Or :

- Prix Plaisir par Bettane et Desseauve

