

REUILLY ROUGE JEAN-MICHEL SORBE 2024

Un vin de plaisir, souple et élégant.



VIGNOBLE

Terroir : Alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires
Cépage : Pinot noir
Surface : 2 hectares
Âge des vignes : 20 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
Automne : climat très frais et relativement pluvieux

Date de vendanges

Fin 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, de fraises écrasées et d'épices douces. Un palais assez ample où la délicate trame tannique vient progressivement s'installer, prolongeant le vin tout en révélant son délicat fruité. Une finale toute en élégance.



ACCORDS METS & VINS

Un vin idéal pour accompagner une volaille rôtie ou des brochettes d'agneau grillées. Il s'accordera également à la perfection avec une belle planche de charcuteries.

Température de service: 12° à 14 °C.

