

REUILLY ROSÉ JEAN-MICHEL SORBE 2025

100 % Pinot Gris mais rosé !



VIGNOBLE

Terroir : Dépôts alluvionnaires sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Pinot gris

Surface : 0,7 hectares

Âge des vignes : 30 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : assez doux, avec une pluviométrie normale

Printemps : assez sec et plutôt chaud.

Été : sec et très chaud, avec plusieurs pics de chaleurs très marqués

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-régulées

Élevage : Sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe rose tendre et brillante. Nez floral et fruité intense, pointe de fraise et de bonbon anglais aux nuances douces. Une attaque tendre et toute à la fois précise qui emplit le palais de sa gourmandise. Entrelas tissé de notes florales et fuitées avec un fond d'épices. Un bel équilibre qui donne à ce vin une agréable finale à la touche 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 d'Argent :

- Selection Bettane et Desseauve – 88/100

