

REUILLY ROUGE
JEAN-MICHEL SORBE
2025

Un vin de plaisir, souple et élégant.



VIGNOBLE

Terroir : Alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires
Cépage : Pinot noir
Surface : 3 hectares
Âge des vignes : 20 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
Début 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 sauvages et de fraises. Un palais ample où la trame tannique vient progressivement s'installer. Les tanins sont d'une belle extraction. Ils s'affirment avec tact, prolongeant ainsi 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.

