

REUILLY ROUGE  
JEAN-MICHEL SORBE  
2019

Un vin de plaisir, souple et élégant.



VIGNOBLE

**Terroir** : Gravelo-limoneux et argiles en sous-sol  
**Cépage** : Pinot noir  
**Surface** : 1,5 hectares  
**Âge des vignes** : 20 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : sec et très doux  
**Printemps** : frais avec quelques gelées  
**Été** : chaud avec des périodes caniculaires  
**Automne** : agréablement chaud et ensoleillé

**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



DÉGUSTATION

Un vin gourmand qui s'ouvre sur des notes de cerise rouge et noire, et de violette.

La bouche est soyeuse avec une belle structure tannique précise et d'une jolie longueur.

Les arômes de cerise sont soutenus par une note légèrement épicée qui apporte un équilibre très agréable.



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des plats subtilement relevés comme un poulet tikka massala ou de délicieux mezzes libanais.

Il accompagnera également à merveille une gigole de chevreuil aux airelles ou du thon rouge snacké au sésame.

**Température de service**: 12° à 14° C.

