

JEAN MICHEL SORBE



REUILLY ROUGE LA COMMANDERIE 2018

Vin de garde par excellence.

VIGNOBLE

Terroir : Gravelo-limoneux avec marnes calcaires.

Cépage : Pinot noir.

Surface : 3,3hectares.

Age des vignes : 20 ans.

Culture raisonnée :

Désherbage mécanique, travail des sols.



DÉGUSTATION



Robe rouge rubis avec une pointe grenat.

Nez s'ouvrant sur de la cerises rouge et de violette, accompagné d'un boisé discret.

Bouche une belle structure aux tanins soyeux qui donne un bel équilibre à l'ensemble. Le fruité est élégant, soutenu par une trame serrée qui lui confère toute sa longueur.

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux

Printemps : quelques gelées

Été : chaleur et sécheresse

Automne : été indien



DATE DE VENDANGES

20 septembre 2018



VINIFICATION

Vendanges : Manuelles.

Macération pré-fermentaire : à froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestages réguliers.

Macération post-fermentaire de 10 jours.

Elevage : 10 mois en fûts de chêne grains à fins de 400 litres.

ACCORD METS & VINS



Ce vin est presque fait sur-mesure pour escorter un civet de lapin, un cuissot de sanglier, des joues de bœuf mijotées, ou des fromages de caractère.

