

REUILLY ROSÉ
JEAN-MICHEL SORBE
2020

100 % Pinot Gris mais rosé !



VIGNOBLE

Terroir : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Pinot gris

Surface : 3,8 hectares

Âge des vignes : 35 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux

Printemps : chaud et ensoleillé

Été : très chaud avec des périodes caniculaires

Automne : ensoleillé et très chaud

Date de vendanges

Mi 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

Des arômes délicats de pétales de roses avec des touches fruitées évoquant la groseille et la framboise. La bouche est ronde et équilibrée avec des arômes de petits fruits rouges très marqués.

La finale, fraîche et persistante, est d'une très belle longueur.



ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif avec une bruschetta chèvre, abricot et romarin, des sashimis de saumon aux graines de sésame ou bien un dahl aux lentilles corail et au curry.

Température de service: 8° à 10° C.



RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent :

- Concours Mondial de Bruxelles 2021
- Concours Terre de Vins 2021

