

REUILLY ROSÉ  
JEAN-MICHEL SORBE  
2021

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** : Froid et humide

**Printemps** : Frais et pluvieux

**Été** : Frais et pluvieux

**Automne** : Frais et humide

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

Un rosé aux nuances tendres, tout en finesse. Un nez exprimant la pivoine, la groseille avec une légère pointe poivrée. La texture est ample, gourmande et aérienne à la fois. Notes florales et fruitées avec une touche d'épices soutenue par une belle minéralité.

La finale est tout aussi souple et équilibrée laissant une pointe saline agréable.



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.

