

REUILLY ROSE

JEAN-MICHEL SORBE

2019

100 % Pinot Gris mais rosé!

VIGNOBLE

Terroir: Gravelo-limoneux

Sur argiles.

Cépage : Pinot Gris. Surface: 3,8 hectares. Age des vignes : 35 ans.

Culture raisonnée : Désherbage mécanique, travail des sols.

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver: doux et pluvieux. Printemps: quelques gelées,

précipitations et températures élevées.

Eté: chaleur et sécheresse. Automne: été indien.

PERIODE DE VENDANGES

Du 11 et 12 septembre

VINIFICATION

Vendanges: Mécaniques.

Pressurage: Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.

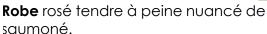
Débourbage : au froid.

Fermentation: en cuve inox thermo-

Elevage: Sur lies fines en cuve inox.



DÉGUSTATION



Nez notes de roses aux nuances fruitées évoquant la pêche blanche

Bouche belle présence, avec un équilibre où s'expriment fruits blancs et touches d'agrumes. La finale, persistante, est d'une belle ampleur.

ACCORD METS & VINS

Peut être servi dès l'apéritif ce rosé de gastronomie accompagnera les terrines de poissons, paniers de charcuteries ou viandes blanches. Il s'accordera parfaitement à des plats exotiques ou sucrés-salés.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent: Concours des Ligers 2020

