

LA PAGÉRIE

Baptiste POINTÉREAU

VIGNERON DEPUIS 2017

REUILLY ROSÉ

LES TERRES DE SILICE

CÉPAGES : 100% Pinot Gris

TYPE DE SOL & AGRICULTURE : Sol sablo-graveleux et siliceux.

Travail du sol, apport d'engrais organique et maîtrise de l'enherbement.

Début de la conversion en Agriculture Biologique en 2021.

ÂGE DE LA VIGNE : entre 20 et 30 ans

VINIFICATION : Macération péliculaire, pressurage direct, débordage de 48H, fermentation avec des levures sélectionnés neutre et contrôle des températures.

Elevage sur lie fine en cuve inox. Mise en bouteille après stabilisation et clarification à partir du mois de Février-Mars.

DÉGUSTATION : La robe rose pâle, orné de reflets orangés bien présents, le vin se révèle suave. Aux arôme d'abricot et de fleur d'oranger. La bouche est dans la continuité. Douce et ronde de prime abord, elle se montre ensuite bien ciselée, tout en fraîcheur.

ACCORDS METS-VINS : Ce Reuilly Gris accompagne parfaitement les grillades, la charcuterie, les asperges, les viandes blanche, la cuisine asiatique, les plats sucrés-salés, les plats épicés et sans oublier les desserts. Il accompagnera aussi très bien vos apéritifs. Température de service 10-12°C.

RÉCOMPENSE : Ligiers d'argent sur le millésime 2020



DOMAINE DE LA PAGÉRIE
Chemin Du Boulanger
36260 REUILLY

Baptiste Pointereau
Tel : 06 45 28 69 76
contact@domainedelapagerie.fr