

L A P A G E R I E

Baptiste POINTEREAU

VIGNERON DEPUIS 2017



## REUILLY ROUGE LES BELLES TERRES

**CÉPAGES** : 100% Pinot Noir

**TYPE DE SOL & AGRICULTURE** : Cuvée parcellaire sur Sol argilo-calcaire. Travail du sol, apport d'engrais organiques, maîtrise de l'enherbement et des rendements.

Début de la conversion en Agriculture Biologique en 2019.

**ÂGE DE LA VIGNE** : 20 ans

**VINIFICATION** : Tri manuel de la vendange avant l'encuvage, préfermentaire à froid pendant 5 à 7 jours, macération et fermentation avec des levures indigènes pendant 4 semaines avec pigeages et remontages.

Élevage en cuve pendant 12 à 18 mois.

Vin non filtré.

**DÉGUSTATION** : Cette cuvée parcellaire exprime toute l'intensité du Pinot Noir à travers des arômes de fruits noirs (cerise, cassis...). En bouche c'est un Reuilly rouge structuré et épicé.

**ACCORDS METS-VINS** : À déguster sur les viandes rouges en sauce, de la charcuterie, un barbecue, les fromages de caractère, le gibier ou encore, sur des desserts au chocolat noir.

À déguster entre 15° et 17°.

**RÉCOMPENSE** : Médaille d'argent au concours générale Agricole 2020 pour le millésime 2018.

DOMAINE DE LA PAGERIE  
Chemin Du Boulanger  
36260 REUILLY

Baptiste Pointereau  
Tel : 06 45 28 69 76  
[contact@domainedelapagerie.fr](mailto:contact@domainedelapagerie.fr)