

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 épice.

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