

# REUILLY ROUGE

Le Reuilly rouge est le résultat d'un magnifique travail du pinot noir, qui donne à ce Reuilly AOC d'agréables notes de fruits rouges qui en ravissent plus d'un.



## VIGNOBLE

**Cépage** : pinot noir

**Lieux-dits** : Montcocu, les Thaumiers, les Coignons

**Sol** : coteaux argilo-calcaires, coquillages fossilisés, ère du Kimméridgien

**Superficie** : 3,3 ha

**Âge moyen des vignes** : 25 ans

**Densité de plantation** : 6 600 pieds/ha

## VITICULTURE

**Conduite de la vigne** : taille Guyot simple

**Culture** : lutte raisonnée, taille de la vigne raisonnée, enherbement naturel maîtrisé, ébourgeonnage, vendange en vert, aucun désherbage résiduaire, travail du sol

**Rendement** : 50 hl/ha

## VINIFICATION

**Tri, éraflage**

**Macération** : préfermentaire à froid

**Fermentation** : en cuve Inox thermorégulée, température 27-28°

**Élevage** : sur lies fines en cuve, 8 mois

## NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez qui marque des arômes de fruits rouges et d'épices. La mûre, la framboise et le cassis sont très présents. La structure tannique reste souple, fine et légère, comme le laisse deviner la magnifique robe rubis de ce vin.