



Reuilly rosé AOP

Éric Louis

Récolte 2025 : promesse d'un grand millésime.

Un printemps doux, un été chaud et sec agrémenté de quelques rares pluies. La vendange a commencé le 4 septembre et s'est terminée le 11 du même mois. Nous avons récolté du raisin à pleine maturité, bien sucré et parfumé, la quantité fut plutôt réduite mais la qualité se montre exceptionnelle. Côté vins, on retrouvera un profil concentré et bien aromatique qui offrira un beau potentiel de garde.



L'histoire : clin d'oeil au vin gris et à l'escargot petit gris de nos campagnes, c'est tout naturellement que nous avons baptisé cette cuvée Gris-Gris, qui, on l'espère, vous portera bonheur.



Cépage : 100% pinot gris



Terroir & vignoble : plantées sur des côteaux légèrement pentus, les vignes du Reuilly rosé s'étendent sur des sols de marnes calcaires, de terrasses de graves et de sables qui jouissent d'un bel ensoleillement.

Vinification : notre Reuilly est obtenu par pressurage direct. Le temps de contact du jus avec la pellicule est court, d'où sa couleur très légère aux nuances gris rose. La fermentation alcoolique s'opère ensuite tel un vin blanc en cuves inox thermorégulées.

Élevage : on élève ensuite ce petit gris jusqu'à la fin de l'hiver en cuves inox inertées à l'azote, à des températures comprises entre 18°C et 22°C.

Dégustation : ouverture sur un nez expressif qui associe fleurs, agrumes (pamplemousse rose) et bonbons acidulés. L'attaque est fraîche mais charnue, avec un bel équilibre entre vivacité et volume. La finale est longue et élégante sur de beaux arômes fruités.

Service : 9°C et 10°C

Accords mets & vins : ce vin frais et gourmand est un vrai plaisir à savourer en apéritif ou à table avec une terrine de poisson, des viandes blanches, des rognons de veau et particulièrement avec un taboulé à l'orientale.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans selon les millésimes.

