



Reuilly Rosé AOP

Éric Louis

Millésime 2019 : la magie du 9

Les années en 9, engendreraient des millésimes d'exception capables de briller pendant plusieurs décennies. Elles ont en effet pour réputation d'avoir donné naissance à des millésimes plutôt chauds et donc marqués par de belles maturités. Évidence numérolgique ou simple superstition, l'année 2019 s'inscrit dans cette lignée avec une belle fraîcheur des blancs, une sublime richesse des rouges et des acidités idéales pour faire de grands vins.

CÉPAGE

100% pinot gris

UN PEU D'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.

TERROIR & VIGNOBLE

Plantées sur des côteaux légèrement pentus, les vignes de notre 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. 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

Un rosé délicat et gourmand...

Ouverture sur un nez expressif qui associe fleurs, agrumes (pamplemousse rose) et bonbons acidulés. L'attaque est fraîche mais charnue, il y a un bel équilibre entre vivacité et volume, ainsi que des arômes fruités (pêche...) qui persistent dans une finale longue et élégante.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 9°C et 10°C

Accords mets & vins : Ce vin empreint de fraîcheur et de gourmandise est un vrai plaisir à savourer en apéritif ou à table avec une terrine de poisson, des viandes blanches, des rognons de veau, des salades et particulièrement avec un beau taboulé à l'orientale.

Potentiel de garde : 2 à 3 selon les millésimes.

