REUILLY ROUGE 2022 Dom BIGONNEAU 75 CL

Le nez est fin sur la cerise burlat, bouche est délicate, souple , tanins soyeux, le côté juteux, avec une finale très souple .

Référence : 470821

Prix : 13.05 €

Descriptif :

REUILLY ROUGE 2022 Dom BIGONNEAU 75 CL

Le domaine viticole esf familiale depuis plusieurs générations et c'est en 1980 que Gérard BIGONNEAU eut une opportunité de constitué son domaine sur la Commune de Reuilly. Situé entre Méreau et Brinay, l'exploitation s'étend sur 16 hectaresur les deux **AOC Quincy et Reuilly**, à La Chagnat.Aujourd'hui c'est leur fille, Virginie, qui gère l'exploitation du Domaine, et veille à conserver cette qualité et ce savoir-faire que l'on retrouve dans leurs vins.

Cette cuvée provient de terroir sur sol très caillouteux sur sous-sol calcaire / époque kimméridgien supérieur à pente moyenne.

notes de dégustation :

Le nez est fin sur la cerise burlat, bouche est délicate, souple , tanins soyeux, le côté juteux, avec une finale très souple .

cépage: 100% pinot noir, vignes de 20 ans sur soll très caillouteux sur sous-sol calcaire / époque kimméridgien supérieur,coteau exposé sud-est dominant la vallée de l'Arnon,vendange mécanique avec un tri manuel systématique des raisins à la vigne avant le passage de la machine à vendanger.Vinification : La rafle est éliminée et séparée des baies de raisin pour ne pas céder au vin des goûts herbacés. fementation en cuves thermo régulée à 25 °C. La macération 1 à 2 semaines. Remontages avec micro-oxygénation. Pressurage du vin de presse à très faible pression. Elevage : Sur lies fines en cuve inox thermorégulée

accords : charcuterie, terrine de volaille,volailles, poissons de rivières, fricassée de veau,lapin à la crème, fromages de chèvre.

T¨°S : 14°C

G: 2024-2025

Lien vers la fiche du produit