

REUILLY Rosé 2022 dom BIGONNEAU 75 cl

Le nez est fin , sur la pêche, la poire, les fruits de la passion, accompagnés de bonbons acidulés, la bouche est fraîche, droite, fruitée, sur de fruit



Référence : 470822

Prix : 12.95 €

Descriptif :

REUILLY Rosé 2022 dom BIGONNEAU 75 cl

Le domaine viticole est familiale depuis plusieurs générations et c'est en 1980 que Gérard BIGONNEAU eut une opportunité de constituer son domaine sur la Commune de Reilly. Situé entre Méreau et Brinay, l'exploitation s'étend sur 16 hectares sur les deux AOC Quincy et Reilly, 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.

notes de dégustation :

Le nez est fin , sur la pêche, la poire, les fruits de la passion, accompagnés de bonbons acidulés, la bouche est fraîche, droite, fruitée, sur de fruits blancs avec quelques notes de fraises, en fin de bouche .

cépage: 100% pinot gris, vignes d'une vingtaine d'année, situées sur un coteau exposé sud-est dominant la vallée de l'Arnon, rendement 50 à 60 hl/ha. Mécanique avec un tri manuel des raisins à la vigne pour enlever les verts-jus avant le passage de la machine à vendanger

accords : à l'apéritif, salade ,viande blanche,boeuf sauté à la Japonaise,tarte au potiron,poularde à l'angevine,paté de Pâques, fricassé de lumas,lotte à l'américaine, de la cuisine épicée ou sucrée / salée.grillades., tajine d'agneau aux abricots

T°S: 10°C

G: 2023-2024

[Lien vers la fiche du produit](#)