



DOMAINE ROUZE REUILLY PINOT NOIR



Cépages :

- Pinot Noir 100%



Vinification :

Les vins sont soutirés et élevés en cuve jusqu'à la filtration.



Terroir :

Les vignes reposent sur des coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur de hautes terrasses de sables et de graves.



Dégustation :

Reuilly est une appellation du val de Loire sur laquelle sont produits des vins rouges, à la

fraîcheur affirmée, au fruité et aux tanins fondus, avec des notes de mûre et de violette.

Robe : teinte grenat et reflet violet. Nez : arôme fruit rouge, nuance de violette. Bouche : volumineuse toute en rondeur finit par une sensation chaleureuse.



Accords mets /vin :

Vin qui accompagne les viandes rôties ou grillées. Assiette de charcuterie, barbecue, grillades d'été, pizza.