



Appellation : AOC Reuilly Rouge

Dénomination : Les Fossiles

Le Domaine : Domaine de Reuilly

Depuis le début des années 1930, les vignes implantées sur la commune au Domaine de Reuilly ne cesse de se bonifier. C'est avec la passion de celles et ceux qui travaillent vignes et raisins que naissent alors des vins d'exception. Et notamment grâce à Joseph de Maistre, aujourd'hui à la tête de ce vignoble, qui conduit la culture de ce terroir avec respect et une véritable conscience écologique.

Le domaine viticole Denis Jamain à Reuilly bénéficie aujourd'hui d'un terroir d'exception, pour la culture de ses cépages et profite aussi de conditions climatiques très favorables pour la bonne maturation des raisins. C'est pour respecter ce terroir d'exception que Joseph de Maistre cultive son vignoble en biodynamie.

Le terroir : Argilo-Calcaire type kimméridgien

Les Cépages : Pinot Noir

Elevage : Elevage en cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl

Notre appréciation :

Couleur très légère d'une belle intensité et typique du Pinot. Au nez, ça Pinote comme on aime. Notes de cerises bien mûres. L'attaque est d'une grande finesse qui laisse présager une belle évolution intense et puissante. La bouche relève des notes de fruits rouges mais aussi une belle fraîcheur sur la finale. Cette cuvée en 100% Pinot challenge très facilement des Sancerre Rouge bien plus chers.

Certification : Agriculture Biodynamique

