



Reuilly Rouge – Millésime 2022

Reuilly est l'un des sept vignobles AOC que composent le Centre Loire. On y trouve les 2 cépages emblématiques que sont le Pinot Noir et le Sauvignon, mais également le Pinot Gris plus confidentiel mais non moins fameux.

Réparti sur les départements de l'Indre et du Cher, le vignoble de Reuilly s'étend sur 300 hectares. Plantées sur des coteaux légèrement en pente, les vignes s'épanouissent sur des sols de marnes calcaires, surplombés par des terrasses de sables et de graves.

Cépages

100% pinot noir. Nos vignes sont âgées de 5 à 30 ans.

Terroir

Le terroir est sablo-graveleux sur argiles et calcaires lacustres du Berry.

Superficie et production

La superficie de production représente 3 ha soit environ 18 000 bouteilles pour le millésime 2022 (45 hl/ha).



Domaine Luc Tabordet
40 Route de Reuilly
18120 QUINCY
Tel 02 48 51 31 60
luc.tabordet@orange.fr



Vinification

Vendangés à la main tout début septembre, les raisins sont ensuite triés et en partie égrappés, puis mis en cuvaison pour une durée de 4 semaines (1^{ère} semaine à froid). Des délestages puis des remontages réguliers vont permettre l'extraction des arômes et de la couleur. L'élevage se fait ensuite en fût de chêne afin d'apporter rondeur et structure.

Caractéristiques

Ce Reuilly Rouge sera prêt à la dégustation, un an après récolte. Ce vin est à boire dans les 3 à 5 ans.

Notes de dégustation

Avec ses notes de fruit rouges, et son côté légèrement poivré, notre Reuilly développe une bouche ronde et plaisante mais également fruitée et tout en fraîcheur. Le boisé de l'élevage est fondu et délicat.