



AOC Reuilly Gris

Millésime 2020



Après avoir travaillé pendant 8 ans sur le Domaine Mardon à Quincy, Luc Tabordet crée son propre domaine en 2011 sur l'appellation Reuilly. Il produit trois cuvées en sauvignon, pinot noir et pinot gris. Le domaine est en agriculture biologique depuis le millésime 2017, l'objectif étant de préserver ce que la nature met à notre disposition.

Note de dégustation

Le nez développe des arômes de pêche blanche. Son côté acidulé fait penser au bonbon anglais. La bouche est ample et très fruitée. Ce Reuilly s'accompagnera facilement d'un plateau de charcuterie, d'une viande blanche, de sucré-salé... C'est le vin à partager par excellence.

Cépage

100% pinot gris. Nos vignes sont âgées d'environ 15 ans.

Terroir

Le terroir est graveleux, il est constitué de nombreux graviers et galets.

Superficie et production

La superficie de production représente 1.74 ha soit environ 6000 bouteilles (26 hl/ha).

Vinification

Vendangé en septembre, le pinot gris va ensuite être mis en macération pendant 12 heures avant d'être pressé. Il est suivi d'un débouillage de 24 heures. La fermentation se fait en cuves thermo-régulées. Nous soutirons le vin courant novembre. Il repose sur lies fines avant la filtration et la mise en bouteilles est en mars suivant la récolte.

Caractéristiques

Ce Reuilly gris est à boire sur la jeunesse. Ce vin est très aromatique. D'une grande finesse et d'une belle rondeur.