



Reuilly rosé « Marcelle »



LE TERROIR

Ses vignes sont plantées sur des coteaux de marnes calcaires à pente moyenne, surplombés par des terrasses de sables et de graves.

L'âge moyen des vignes est de 25 ans.



CONDUITE DE LA VIGNE

Le vignoble est en conversion vers l'Agriculture Biologique.

La viticulture biologique est fondée sur le respect de la nature. Elle cherche à valoriser les interactions entre la vigne, le sol et le climat en utilisant essentiellement des méthodes respectueuses de l'environnement (Aucun produit chimique de synthèse).



VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ramassage manuel. Débourage et fermentation à froid suivis de 6 mois d'élevage en cuve inox. Collage et filtration



LA DÉGUSTATION

Ce rosé 100% **Pinot Gris** est vif et expressif, tout en fraîcheur et gourmandise. Il révèle des notes de fruits jaunes et de bonbon acidulé.



ACCORDS METS ET VIN

Tartare de tomates, salades composées, melon au crabe, poulet rôti au citron, tajine de poulet aux olives, charcuterie...

"N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins"
Colette

A la vôtre,

Emmanuelle Mellot