

Domaine AUJARD

AOC REUILLY ROUGE

Millésime 2023

Données analytiques :

- ✦ Titre alcoométrique : 14.12 %vol.
- ✦ Acidité totale : 3,17 g/l H₂SO₄
- ✦ FML : 100 %
- ✦ SO₂ total : 11 mg/l



TERROIR

Sol argilo-calcaire sur la commune de Lazenay et sol sablo-gravillonneux sur Reully.

CULTURE

Densité de plantation 6500 pieds / hectare, taille en Guyot simple à 7 yeux francs, protection en lutte raisonnée.

NATURE DU SOL, EXPOSITION

Avec une exposition sud / sud-est, ce terroir offre à la vigne une réserve suffisante en eau et un bon enracinement.

VINIFICATION

Mise en cuve par tapis, remontages, pigeages, levurage, fermentation 22-23°, macération 8 à 12 jours, décuvage et pressurage, filtration.

CEPAGE

PINOT NOIR 100%

DEGUSTATION

Avec une robe rouge rubis clair aux nuances violines, il s'ouvre sur un nez flatteur, avec des notes de fruit rouges (cerise griotte) et des notes épicées et toastées. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue et un bon équilibre sur la fraîcheur. Un Reully rouge qui accompagnera harmonieusement les viandes rouges et après quelques années les gibiers et fromages. Ce vin donnera toute sa finesse et son élégance à une température de 14°-16°.

☞ **Domaine AUJARD** - 2 Rue du Bas Bourg 18120 LAZENAY ☞

☎ : 02.48.51.73.69 - Port : 06.88.24.51.90

Email : domaineaujard@wanadoo.fr