AOC Reuilly rouge

CUVEE ANDRE



Domaine Claude Lafond

8 rte de St Pierre de Jards - 36260 Reuilly

Tel : 02 54 49 22 17 - Fax : 02 54 49 26 64 - nathalie.lafond@orange.fr



AOC Reuilly rouge

CUVEE ANDRE

2017

VIGNOBLE

AOC Reuilly
100 % Pinot Noir
Sol argilo-calcaire
Âge des vignes : 30 ans
Densité : 6 500 pieds/hectare
Rendement : 30 hl / ha
Vendanges manuelles, tri sur table

VINIFICATION

Cuvaison longue puis fermentation alcoolique en cuve inox. Fermentation malolactique et élevage de 11 mois en fûts de chêne de 300 litres.

DEGUSTATION

Nez de fruits rouges mûrs, sous-bois, réglisse et poivre
Bouche puissante, riche et onctueuse. Tanins fondus
Potentiel de garde : 10 ans
Température de service : 14 à 16 °C

METS & VINS

Viande blanche et rouge, petit gibier, volailles rôties.

ANALYSE

Titre alcoométrique : 13,5 % vol.
Acidité totale : 3.36 g/L H_2SO_4
SO_2 Total : 69 mg/L

Claude Lafond

NATHALIE LAFOND
VIGNERONNE

Domaine Claude Lafond

8 rte de St Pierre de Jards - 36260 Reuilly
Tel : 02 54 49 22 17 - Fax : 02 54 49 26 64 - nathalie.lafond@orange.fr