



Domaine Charpentier

Carpe Diem

Reuilly Rouge 2018

| | |
|----------------------|---------------------------|
| Région : | Loire |
| Appellation : | Reuilly |
| Cuvée : | Carpe Diem |
| Couleur : | Rouge |
| Millésime : | 2018 |
| Cépages : | Pinot noir (100%) |
| Alcool : | 12,5 % |
| Contenance : | 75 cl |
| Allergènes : | Aucun allergène identifié |



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique.

Elevage en demi-muid d'un vin, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, profonde, reflets violines.

NEZ : Élégant, fin, subtils arômes de cassis, subtils arômes de cerise, légers arômes de fruits frais, subtils arômes de poivre noir.

BOUCHE : Élégante, généreuse, charnue, notes de fruits frais, notes de fruits noirs, notes d'épices, tanins élégants, tanins fins, tanins frais, rond, corps léger, discrète intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13° et 17°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : Poissons en sauce, Viandes rouges grillées, Viandes blanches, Volailles, Fromages

Powered by **Plugwine**

