

# Domaine de Reuilly "Les Fossiles" blanc sec 2018



Prix du produit :

**84,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Denis Jamain (REUILLY)

Millésime: 2018

Appellation: Reuilly

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Fossiles

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: sauvignon

**Description brève du produit :**

Un Reuilly frais, minéral et salin sur des arômes d'agrumes et de fruits exotiques... Bref à goûter sans attendre ! **16/20** B+D.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE de REuilly  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine de Reuilly "Les Fossiles" blanc sec 2018**

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. *Un incontournable ! A ne manquer sous aucun prétexte.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** Sauvignon blanc 100 %

**Culture :**

- Une parcelle de 3 hectares sur le coteau des Pierres Plates
- Coteaux à pente moyenne de 20 %
- Sol argilo-calcaire Kimméridgien
- Certifiée en agriculture biologique et biodynamie

**Vinification :**

- Fermentation alcoolique à basse température sur levures indigènes

**Couleur :**

- Or pale

**Nez :**

- Belle intensité aromatique à la fois florale et fruitée : fleurs blanches, agrumes, notes mentholées

**Bouche :**

- Belle fraîcheur en attaque à dominante d'agrumes
- Evolution en milieu de bouche vers des arômes de fruits exotiques
- Minéralité et salinité assurant une belle longueur en bouche
- Complexité liée à une belle concentration

**Consommation :**

- Très agréable à consommer en guise d'apéritif
- Accompagne particulièrement bien tous les plats de poisson, fruits de mer, et les fromages de chèvre
- Température optimale de dégustation : 11° - 12°C