

Domaine de Reuilly "Les Chênes" blanc sec 2019



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Denis Jamain (REUILLY)

Millésime: 2019

Appellation: Reuilly

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Chênes

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine, un sauvignon riche et complexe taillé pour la garde.

Description du produit :

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

Domaine de Reuilly "Les Chênes" blanc sec 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Sauvignon blanc 100 %

Culture :

- Une des parcelles des Pierres Plates en milieu de coteau
- Sol argilo-calcaire Kimméridgien du jurassique moyen
- Certifiée en agriculture biologique (VERITAS) et biodynamie (DEMETER)

Vinification :

- Fermentation alcoolique en cuve inox sur levures indigènes
- Fermentation malolactique en demi-muids de 400 litres
- Elevage en barriques de 1 à 3 ans d'âge pendant 1 an

Couleur :

- Jaune or

Nez :

- Grande intensité aromatique de coing et de vanille

Bouche :

- Riche, bien structuré, aux saveurs de coings et fruits compotés
- Complexité liée à une belle concentration
- La texture des vieilles vignes (40ans) lui donne beaucoup de caractère
- Très belle longueur en bouche

Consommation :

- Très agréable à consommer avec les poissons en sauce, les volailles à la crème, les fromages de caractère
- Vin de garde de 5 à 10 ans
- Température optimale de dégustation : 13° - 15°C