

Joseph de Maistre Domaine de Reuilly "Les Fossiles" blanc sec 2023



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Joseph de Maistre (REUILLY)

Millésime: 2023

Appellation: Reuilly

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Guide Hachette: *** (exceptionnel)

Cépage dominant: sauvignon



Description brève du produit :

Coup de Coeur et **3*/3** au Guide Hachette 2026. Un Reuilly frais, minéral et salin sur des arômes d'agrumes et de fruits exotiques... Bref à goûter sans attendre, dans un millésime parfait pour les blancs de Loire. A boire en 2026 et 2027.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE JOSEPH DE MAISTRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Joseph de Maistre Domaine de Reuilly "Les Fossiles" blanc sec 2023 :

Guide Hachette des Vins 2026 (sept. 2025) : **Coup de Coeur** et **3*/3**. *Macération pelliculaire (dans le pressoir), fermentation à basse température avec des levures indigènes, élevage sobre en cuve Inox et sur lies, la formule a fait mouche. Il en ressort un sauvignon d'une gourmandise insolente, bien mûr, infusé dès l'olfaction de fruits exotiques soulignés d'épices douces. La bouche est de la même trempe : très épanouie, grasse, d'une plénitude de chair épatante, hyper parfumée, longue à souhait et traversée d'une acidité discrète qui assure l'équilibre. Du soleil, de la matière, des parfums, le jury est debout. Le homard s'impose.*

Dom. de Reuilly : Le vigneron : *Petit-fils de viticulteurs, Denis Jamain a constitué ce domaine en 1988 et l'a longtemps dirigé avant de le céder en 2021 à Joseph et Marie de Maistre, également propriétaire du Dom. Prieuré de Saint-Céols (aoc menetou-salon). Conduit en bio (certifié), le vignoble d'une vingtaine d'hectares est implanté sur des terrains de formation kimméridgienne, adaptés au sauvignon comme au pinot noir.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

CEPAGE ET TERROIR :

100% Sauvignon

Argilo-Calcaire type kimméridgien

Parcelle située sur les « Pierres Plates » en milieu de coteau

VINIFICATION :

Fermentation alcoolique à basse température sur levures indigènes. Elevage en cuve inox sur lies fines pendant 6 mois.

DEGUSTATION :

Œil : Robe or pâle.

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

Bouche : Attaque fraîche à dominante d'agrumes. En milieu de bouche arômes de fruits exotiques. Puis une belle longueur en bouche alliant minéralité et salinité.

Température de dégustation : 9 à 11°C

Nombre d'années de conservation : 4 ans

A déguster : Il sera apprécié en apéritif, avec des poissons, des fruits de mer ou du fromage de chèvre.

Si vous aimez les vins de Joseph De Maistre, vous pourriez apprécier certainement ceux du [domaine Cordailat](#)