

REUILLY BLANC

« LE HAUT DE LA PENTE »

Le Reully Blanc «Le Haut de la pente» est une cuvée fût de chêne issue de l'appellation Reully, à la fois boisé et délicat, un magnifique vin pour le plus grand plaisir de tous.



NOTE DE DÉGUSTATION

Un élevage en fût de chêne va conférer à la cuvée Le Haut de la pente une magnifique robe dorée. Nécessite une légère aération avant dégustation pour révéler un nez tendant vers la fleur blanche et le poivre. Cette cuvée présente une bouche ample et structurée accompagnée d'une belle fraîcheur.

VIGNOBLE

Cépage : sauvignon blanc

Lieux-dits : Montcocu, les Lignis

Sol : coteaux argilo-calcaires exposés sud, coquillages fossilisés, ère du Kimméridgien

Superficie : 0,5 ha

Âge moyen des vignes : 25 ans

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : taille Guyot simple

Culture : lutte raisonnée, taille de la vigne raisonnée, enherbement naturel maîtrisé, ébourgeonnage, vendange en vert, aucun désherbage résiduaire, travail du sol

Vendange à maturité maximale Rendement : 45 hl/ha

VINIFICATION

Première vinification sur le millésime 2013
Tri, éraflage

Macération préfermentaire : de 4 à 5 heures avant pressurage, basse température

Pressurage : pneumatique basse pression

Débourbage : 24 heures à froid

Fermentation alcoolique et malolactique : en fût de chêne 400 l, sur lies fines et bâtonnage, 12 mois