

REUILLY BLANC

Le Reully blanc AOC est le résultat d'un magnifique travail du sauvignon blanc, donnant à ce Reully AOC d'agréables notes florales qui en raviront plus d'un.



VIGNOBLE

Cépage : sauvignon blanc
Lieux-dits : Montcocu, les Lignis
Sol : coteaux argilo-calcaires, coquillages fossilisés, ère du Kimméridgien
Superficie : 5,5 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
Rendement : 55 hl/ha

VINIFICATION

Tri, éraflage
Pressurage : pneumatique basse pression
Débourbage : 24 heures à froid
Fermentation : en cuve Inox thermorégulée, température 17-18°
Élevage : sur lies fines et bâtonnage, 5 mois

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez qui présente un beau bouquet à la fois floral et fruité, accompagné de la couleur jaune pâle typique des sauvignons jeunes du Centre Loire. L'attaque en bouche est franche, avec une belle rondeur et une finale persistante. En somme, un vin qui présente une belle tension et un magnifique équilibre.

Cette cuvée accompagnera parfaitement apéritifs, fruits de mer ou poissons, sans oublier les fromages de chèvre de notre région.