

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 du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE de REUILLY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES 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

Description brève du produit :

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