

Domaine de Reuilly "Les Fossiles" blanc sec 2022



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Denis Jamain (REUILLY)

Millésime: 2022

Appellation: Reuilly

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Fossiles

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

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

Domaine de Reuilly "Les Fossiles" blanc sec 2021

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 (Veritas) et biodynamie (Demeter)

Vinification :

- Macération pelliculaire dans le pressoir
 - Fermentation alcoolique à basse température sur levure indigènes
-

- Elevage en cuve inox sur lies fines pendant 6 mois

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
- Temps de garde : 4 ans

Description brève du produit :

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, un peu plus solaire que 2021.