

## REUILLY BLANC JEAN-MICHEL SORBE 2019

Rondeur et fraîcheur.



### VIGNOBLE

**Terroir** : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

**Cépage** : Sauvignon blanc

**Surface** : 4,2 hectares

**Âge des vignes** : 35 ans

**Culture raisonnée** : travail du sol mécanique



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : sec et très doux

**Printemps** : frais avec quelques gelées

**Été** : chaud avec des périodes caniculaires

**Automne** : agréablement chaud et ensoleillé

**Date de vendanges**

Mi septembre



### VINIFICATION

**Vendanges** : mécaniques

**Pressurage** : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

**Débourbage** : au froid

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée

**Élevage** : Sur lies fines en cuve inox



### DÉGUSTATION

Un nez très expressif révélant des notes d'agrumes, de fruits tropicaux et de fruits à chair jaune.

La bouche est ample, équilibrée et précise, avec une finale aromatique d'une très belle longueur.



### ACCORDS METS & VINS

Ce vin mettra en valeur les poissons comme une daurade à la citronnelle, mais aussi des tendrons de veau grillés, ou des fromages de chèvre de la vallée de la Loire.

**Température de service** : 8° à 10° C.



### RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent :  
Concours Mondial du Sauvignon  
2020

