

REUILLY BLANC
JEAN-MICHEL SORBE
2020

Rondeur et fraîcheur.



VIGNOBLE

Terroir : alluvions sablo-graveleux sur m^{ts} calcaires

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 4,2 hectares

Âge des vignes : 35 ans

Culture raisonnée : travail du sol méca



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux et pluvieux

Printemps : Chaud et ensoleillé

Été : Très chaud avec des périodes caniculaires

Automne : Ensoleillé et très chaud

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débouillage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : Sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Le vin s'ouvre avec intensité et richesse mêlant fruits à chair jaune et touches de verveine. Le palais est charnu et velouté révélant une belle richesse aromatique allant de la pêche jaune à la mangue. La longueur est agréablement fraîche et tendre à la fois.



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.

