

DOMAINE DU CHÊNE VERT

AOC REUILLY BLANC

Cuvée " Les pierres folles"



Pays : France

Région viticole : Centre Loire

Région naturelle : le Berry

Nature du sol : argilo-calcaire

Exposition : sud-est

Climat : océanique dégradé

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement moyen : 55hl/ha

Technique : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé

Vendanges mécaniques

Vinification : fermentation thermo régulée Élevage : sur lie

Degré : 13 %/vol

Type : vin blanc

Cépage : Sauvignon blanc

Contenance : 75cl et 37,5 cl

Conditionnement : carton de 6 ou 12 pour les 75cl et 12 ou 24 pour les 37.5 cl

Mise en bouteille : à la propriété

Couleur : limpide avec des reflets verts

Nez : agrumes et fleurs blanches

Saveurs : bien équilibré entre fruit et fraîcheur Servir avec :

crustacés, poissons, fromage de chèvre, apéritif **Température de service** : 8-10 ° C

Durée de garde : 3 à 4 ans