

DOMAINE DU CHÊNE VERT

AOC REUILLY BLANC

Cuvée " Marius Jacob"



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

3 place des écoles 36260 Reuilly
02 54 49 38 12 - 06 78 52 85 40
loire@domaineduchenevert.com
www.domaineduchenevert.com