

DOMAINE DU CHÊNE VERT

AOC REUILLY GRIS

Cuvée "Le clos du roy "



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 : 53hl/ha

Technique : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé ;

Vendanges : mécaniques

Vinification : fermentation thermo régulée

Élevage : sur lie

Degré : 13 % vol

Type : rosé

Cépage : pinot gris

Contenance : 75cL et 37,5cl

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

Mise en bouteille : à la propriété

Couleur : pelure d'oignon

Nez : pêche, abricot

Saveurs : discret, délicat, fruité

Servir avec : apéritif, plats exotiques, dessert

Température de service : 8-10°C

Durée de garde : 3 à 4 ans