

DOMAINE DU CHÊNE VERT

AOC REUILLY GRIS



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 : rosé

Cépage : pinot gris

Contenance : 75cL et 37,5cl

Conditionnement : carton de 6 ou 12 pour les 75cl et 12 ou 24 pour les 37,5cl

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

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