

DOMAINE DU CHÊNE VERT

AOC REUILLY ROUGE

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 : 50hl/ha

Technique : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé

Vendanges : mécaniques

Vinification : cuvaïson de 4 semaines

Élevage : 9 mois en cuve

Degré : 13 %/vol

Type : vin rouge

Cépage : pinot noir

Contenance : 75 cl et 37.5 cl

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

Mise en bouteille : à la propriété

Couleur : rouge rubis avec des reflets grenats

Nez : cerise griotte, mûre, cassis

Saveurs : souple, rond, gouleyant

Servir avec : légumes grillés, charcuterie, viande blanche, poissons, crustacés
Température de service : 13°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