DOMAINE DU CHÊNE VERT

A.O.C REUILLY BLANC
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 : 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 fraicheur
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