

REUILLY BLANC JEAN-MICHEL SORBE 2022

Rondeur et fraîcheur.



VIGNOBLE

Terroir : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 4,2 hectares

Âge des vignes : 35 ans

Culture raisonnée : travail du sol mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Doux avec quelques gelées

Printemps : Précoce et chaud

Été : Sec et caniculaire

Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : Sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez intense aux notes de pêches blanches, guimauve, une pointe mentholée. Une bouche qui s'ouvre rapidement avec un certain volume dévoilant peu à peu sa nervosité. Un équilibre entre gourmandise et tension où les fruits blancs prennent place harmonieusement pour faire durer la finale.



ACCORDS METS & VINS

Un vin qui mettra en valeur des poissons comme de la daurade à la citronnelle, des tendrons de veau grillés ou tout simplement des fromages de chèvres de la vallée de la Loire.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Médaille de bronze :
Concours des Ligiers

