

REUILLY BLANC
JEAN-MICHEL SORBE
2023

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 : Contrasté

Printemps : Doux et humide

Été : Tempéré

Automne : Très humide

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débouillage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : Sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez intense, profond. Les notes de cédrat et de citron vert laisse augurer d'une belle fraîcheur. Un palais ample où la tension apporte une trame précise faite de zestes de citrons verts. Un juste équilibre entre gourmandise et tension donne à ce vin une finale fraîche et harmonieuse.



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.

