

REUILLY BLANC
JEAN-MICHEL SORBE
2024

Une expression gourmande du Sauvignon blanc



VIGNOBLE

Terroir : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 4,8 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

Fin septembre / début octobre



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 aux reflets verts. Nez intense et profond où les fruits blancs (poire) et les agrumes s'associent à de délicates notes de fleurs blanches. Un palais ample et riche, où la tension apporte une trame précise faite de fruits blancs et de zestes d'agrumes. 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.

