

JEAN MICHEL SORBE

REUILLY BLANC LA COMMANDERIE 2022

Rondeur et complexité.



VIGNOBLE

Terroir : alluvions sablo-graveleux sur marnes calcaires

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 3, 8 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

9 Septembre 2022



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en barrique demi-muid

Élevage : 11 mois en barrique demi-muid avec bâtonnage régulier puis séjour de 10 mois en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune aux nuances dorées. Nez complexe de fruits à chair blanche, agrémenté de légères touches vanillées et toastées. La bouche est charnue, juteuse et parfaitement équilibrée. Des notes de pêche, d'abricot et d'ananas se mêlent à des notes légèrement torréfiées. La finale, fraîche et gourmande, est d'une remarquable longueur.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin mettra en valeur les poissons comme une daurade à la citronnelle, mais aussi des tendrons de veau grillés, ou des fromages de chèvre de la vallée de la Loire.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Argent :

- Concours Mondial du Sauvignon

