

Vins de Reully et de Quincy



Domaine
Valéry RENAUDAT
Vigneron de Père en Fils

AOC REULLY Blanc

Pays : France

Région viticole: Centre Loire

Région naturelle : Le Berry

Nature du sol : Argilo Calcaire

Exposition : Sud Est

Climat : Océanique dégradé

Surface cultivée : 5 ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement moyen : 50 hl/ ha

Technique : Travail du sol et ENM*

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Fermentation thermo régulée

Elevage : Sur lie

Degré : 13°

Type : Vin blanc

Cépages : Sauvignon

Conditionnement : Carton de 6, 12, 24 Bouteilles

Contenance : 75 cl et 37,5 cl

Mise en bouteille à la propriété

Couleur : Robe limpide avec des reflets verts

Nez : Fruits exotiques, notes mentholées

Saveurs : Bien équilibré entre fruit et fraîcheur

Servir avec : Fruits de mer, poisson, fromage de chèvre, apéritif

Température de service : 11°C

Durée de garde : 3 à 4 ans

(*Enherbement Naturel Maîtrisé)



3 Place des Ecoles – 36260 REULLY – FRANCE

Tél. : 33(0)2 54 49 38 12 – Fax : 33(0)2 54 49 38 26 – GSM : 06 78 52 85 40

@ : domainevaleryrenaudat@cegetel.net