

Vins de Reuilly et de Quincy



Domaine
Valéry RENAUDAT
Vigneron de Père en Fils

AOC REUILLY Rosé

- Pays :** France
Région viticole: Centre Loire
Région naturelle : Le Berry
Nature du sol : Argilo Calcaire
Exposition : Sud Est
Climat : Océanique dégradé
Surface cultivée : 2 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 rosé
Cépages : Pinot gris
Conditionnement : Carton de 6, 12, 24 Bouteilles
Contenance : 75 cl et 37,5 cl
Mise en bouteille à la propriété
Couleur : Pelure d'oignon
Nez : Pêche, abricot
Saveurs : Délicat, discret
Servir avec : Apéritif, plats exotiques, dessert
Température de service : 11°C
Durée de garde : 3 à 4 ans

(*Enherbement Naturel Maîtrisé)



3 Place des Ecoles – 36260 REUILLY – 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