

Vins de Reully et de Quincy



Domaine
Valéry RENAUDAT
Vigneron de Père en Fils

AOC REULLY Rouge

Pays : France

Région viticole: Centre Loire

Région naturelle : Le Berry

Nature du sol : Argilo Calcaire

Exposition : Sud Est

Climat : Océanique dégradé

Surface cultivée : 4 ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement moyen : 45 hl/ ha

Technique : Travail du sol et ENM*

Vendanges : Manuelles

Vinification : Cuvaision de 10 jours

Elevage : 7 mois en cuve

Degré : 13°

Type : Vin rouge

Cépages : Pinot noir

Conditionnement : carton de 6, 12, 24 Bouteilles

Contenance : 75 cl et 37,5 cl

Mise en bouteille à la propriété

Couleur : Rouge rubis avec reflets grenat

Nez : Cerises griottes, mûres, cassis

Saveurs : Souple, rond, gouleyant

Servir avec : Charcuterie, viande blanche, poisson, crustacés

Température de service : 13° à 14°C

Durée de garde : 5 à 6 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