

Domaine Valéry Renaudat

VIGNERON - REUILLY - FRANCE



**REUILLY**  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Le Sentier*

## Domaine Valéry Renaudat

### A.O.C REUILLY ROUGE - LE SENTIER

**Pays** : France

**Région viticole** : Centre Loire

**Région Naturelle** : Le Berry

**Nature du sol** : Argilo-Calcaire

**Exposition** : Sud-Est

**Climat** : Océanique Dégradé

**Surface Cultivée** : 1ha

**Age moyen des Vignes** : 35 ans

**Rendement moyen** : 35 hl/ha

**Technique** : Travail du sol et enherbement naturel maîtrisé

**Vendanges** : Mécaniques

**Vinification** : Cuvaison de 3 semaines

**Eleavage** : 15 mois en barrique de 1 à 7 vins

**Degré** : 13°

**Type** : Rouge

**Cépage** : Pinot Noir

**Conditionnement** : Carton de 6

**Contenance** : 75cl

**Mise en bouteille** : A la propriété

**Couleur** : Rubis avec des reflets grenat

**Nez** : Vanillé, toasté, chocolat, cerise griotte, grillé

**Saveurs** : Fruits rouges, vanille, chocolat

**Température de Dégustation** : 15°

**Servir avec** : Viandes blanches, viandes rouges et gibier



**Domaine Valéry Renaudat**

3, Place des Ecoles - 36260 REUILLY

Tel : 02.54.49.38.12 / Fax : 02.54.49.38.26

Port : 06.78.52.85.40

Messagerie : [domaine@valeryrenaudat.fr](mailto:domaine@valeryrenaudat.fr)