



Domaine Valéry Renaudat

AOC REUILLY 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 : 20 ans

Rendement moyen : 50 hl/ha

Technique : Travail du sol et enherbement naturel maîtrisé

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Fermentation thermo régulée

Elevage : Sur lie

Degré : 13

Type : Vin Blanc

Cépage : Sauvignon

Conditionnement : Carton de 6, 12 et 24 bouteilles

Contenance : 75cl et 37.5 cl

Mise en bouteille : A la propriété

Couleur : Robe limpide avec des reflets verts

Nez : Fruits exotiques avec notes mentholées

Saveurs : Bien équilibré entre fruits et fraîcheur

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

Température de service : 8 - 10 °

Durée de Garde : 3 à 4 ans



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

www.valeryrenaudat.fr