



Domaine Valéry Renaudat

AOC REUILLY 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 : 20 ans

Rendement moyen : 45 hl/ha

Technique : Travail du sol et enherbement naturel maîtrisé

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Fermentation thermo régulée

Eleavage : 7 mois en cuve

Degré : 13

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot Noir

Conditionnement : Carton de 6, 12 et 24 bouteilles

Contenance : 75cl et 37.5 cl

Mise en bouteille : A la propriété

Couleur : Rouge rubis avec des reflets grenats

Nez : Cerises griottes, mures, cassis

Saveurs : Souple, rond, gouleyant

Servir avec : Charcuterie, viande blanche, poissons, crustacés

Température de service : 14 °

Durée de Garde : 5 à 6 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