

DOMAINE VALERY RENAUDAT

AOC REUILLY BLANC "1937"

Pays : France
Région viticole : Centre Loire
Région naturelle : le Berry
Nature du sol : argilo-calcaire
Exposition : sud-est
Climat : océanique dégradé
Surface cultivée : 1 ha 50
Age moyen des vignes : 85 ans
Rendement moyen : 40hl/ha
Technique : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé
Vendanges : mécaniques
Vinification : Cuvaision de 5 semaines
Elevage : 12 mois en barrique
Degré : 13 %/vol
Type : vin blanc
Cépage : sauvignon blanc
Conditionnement : carton de 6 e
Contenance : 75cL
Mise en bouteille : à la propriété
Couleur : limpide avec des reflets jaune
Nez : Acacia, fruit blanc et meringue
Saveurs : Noix de coco, vanille, amande
Servir avec : crustacés, poissons, fromage de chèvre, viande blanche
Température de service : 8-10°C
Durée de garde : 4 à 5 ans