



Reuilly blanc « Marcelle »



LE TERROIR

Ses vignes sont plantées sur des coteaux de marnes calcaires à pente moyenne, surplombés par des terrasses de sables et de graves.

L'âge moyen des vignes est de 25 ans.



CONDUITE DE LA VIGNE

Le vignoble est en conversion vers l'Agriculture Biologique.

La viticulture biologique est fondée sur le respect de la nature. Elle cherche à valoriser les interactions entre la vigne, le sol et le climat en utilisant essentiellement des méthodes respectueuses de l'environnement (Aucun produit chimique de synthèse).



VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ramassage mécanique. Débourage puis fermentation à froid. Trois mois d'élevage en cuve inox sur lies fines, collage et filtration.



LA DÉGUSTATION

Ce blanc 100% **Sauvignon** issue de cette pluralité de terroirs offre une belle diversité d'arômes. Une belle aromatique sur des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Frais, subtil et minéral.



ACCORDS METS ET VIN

Asperges froides, carpaccio de Saint-Jacques, crème de potimaron, crustacés, filet de bar, filet de sole, ou tout simplement en apéritif avec des fromages de chèvre.... de Chavignol bien sûr.

"N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins "
Colette

A la vôtre,

Emmanuelle Mellot