



Reuilly Blanc 2021

Cuvée Parenthèse

Réparti sur les départements de l'Indre et du Cher, le vignoble de Reuilly s'étend sur 300 hectares. Plantées sur des coteaux légèrement en pente, les vignes s'épanouissent sur des sols de marnes calcaires, surplombés par des terrasses de sables et de graves. Reuilly est l'un des sept vignobles AOC que composent le Centre Loire, et le seul à produire du Pinot Gris. On y trouve aussi le Pinot Noir et l'emblématique cépage qu'est le Sauvignon.

Notes de dégustation

Premier nez aux notes de praline et marmelade d'orange sur un fond de pétale de rose.

Bouche grasse, enrobée, avec une touche de fraîcheur, finale boisée/vanille et feuillage frais. L'élevage en jarre amène une note fraîche et complexe tandis que l'acacia apporte la générosité.

Caractéristiques

Ce Reuilly blanc est un sauvignon issu de parcelles cultivées selon le respect des rythmes lunaires et planétaires.

La vinification et la fermentation avec ses levures naturelles, permet une grande complexité aromatique tandis que l'assemblage à 50% avec un élevage en fûts d'acacia et 50% en jarre en grès lui confère rondeur et générosité.

Cette cuvée vous offrira une belle parenthèse aux cuvées classique de sauvignon.



Cépages

100% sauvignon, nos vignes sont âgées de 15 à 45 ans.

Terroir

Le terroir est limoneux, argile et calcaire sont présents en profondeur.

Superficie et production

La superficie de production représente 35 ares soit environ 2 000 bouteilles (43 l/ha).

Vinification

Le pressurage est suivi d'un débordage de 24 heures. La fermentation (levures indigènes) se fait en jarre en grès et en tonne en acacia. L'élevage se poursuit alors pendant 10 mois environ dans ces mêmes contenants. La mise en bouteilles a eu lieu à l'automne 2022.



Domaine Luc TaborDET
40 Route de Reuilly
18120 QUINCY
Tel 02 48 51 31 60
luc.tabordet@gmail.com