



Reuilly Blanc 2023

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

Robe aux reflets or.

Le nez développe des arômes d'agrumes confits et des notes d'amande. La bouche est ample et généreuse, alliant finesse et élégance, avec une belle finale minérale qui révèle des notes florales.

Caractéristiques

Ce Reuilly Blanc est à boire sur la jeunesse et dans les 3 – 4 ans.



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 2ha soit environ 16 000 bouteilles (60 hl/ha).

Vinification

Le pressurage est suivi d'un débourage de 24 heures. La fermentation (levures indigènes) se fait en cuves thermorégulées. Nous soutirons le vin courant novembre. Il repose sur lies fines avant la filtration et la mise en bouteilles en février 2024.



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