



Reuilly Gris 2022

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.

Cépages

100% pinot gris. Nos vignes sont âgées d'environ 15 ans.

Terroir

Le terroir est graveleux, il est constitué de nombreux graviers et galets.

Superficie et production

La superficie de production représente 1.74 ha soit environ 7000 bouteilles (30 hl/ha).

Vinification

Vendangé en septembre, le pinot gris, une fois rentré au chai va être pressé directement afin de garder un maximum de fraîcheur. Il est suivi d'un débouillage de 24 heures. La fermentation se fait en cuves thermo-régulées. Nous soutirons le vin courant novembre. Il repose sur lies fines avant la filtration et la mise en bouteilles est en mars suivant la récolte.



Notes de dégustation

Le nez développe des arômes de pêche blanche et de pamplemousse. Son côté acidulé fait penser au bonbon anglais. La bouche est ample et très fruitée. Ce Reuilly s'accompagnera facilement d'un plateau de charcuterie, d'une viande blanche, de sucré-salé... C'est le vin à partager par excellence.

Caractéristiques

Ce Reuilly gris est à boire dès maintenant, mais gagnera à attendre 1 à 2 ans pour gagner en complexité. Ce vin est très aromatique, d'une grande finesse et d'une belle rondeur.



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