Reuilly Blanc domaine Gérard BIGONNEAU 2022 75 cl

Le nez est très élégant , fin , sur les agrumes de buis, de fruits blancs telle que la poire. La bouche est ronde, avec une belle longueur, avec quel

Référence : 470820

Prix : 12.95 €

Descriptif :

Reuilly Blanc domaine Gérard BIGONNEAU 2022 75 cl

Le domaine viticole esf familiale depuis plusieurs générations et c'est en 1980 que Gérard BIGONNEAU eut une opportunité de constitué son domaine sur la Commune de Reuilly. Situé entre Méreau et Brinay, l'exploitation s'étend sur 16 hectaresur les deux **AOC Quincy et Reuilly**, à La Chagnat.Aujourd'hui c'est leur fille, Virginie, qui gère l'exploitation du Domaine, et veille à conserver cette qualité et ce savoir-faire que l'on retrouve dans leurs vins.

Cette cuvée provient de terroir sur sol très caillouteux sur sous-sol calcaire / époque kimméridgien supérieur à pente moyenne

notes de dégustation :

Le nez est très élégant , fin , sur les agrumes de buis, de fruits blancs telle que la poire. La bouche est ronde, avec une belle longueur, avec quelques fruits exotiques.D'une belle précision, la finale est sur le fil, fraiche.

cépage 100% sauvignon,âgée de 25 ans, vendanges mécaniques avec un tri des raisins à la vigne avant le passage de la machine à vendanger si besoin,vinification papressurage pneumatique à faible pression avec élimination des dernières tailles,la fermentation s'effectue en cuve thermo régulée entre 17 et 18°C avec des brassages réguliers, élevage sur lies fines en cuve inox thermo régulée.

accords : apéritif, avec des fruits de mer, des crustacés ou poissons en sauce.

T°S: 8- 10°C

G: 2025

Lien vers la fiche du produit