AOC Reuilly blanc

LE CLOS DES MESSIEURS



Domaine Claude Lafond

8 rte de St Pierre de Jards - 36260 Reuilly
Tel : 02 54 49 22 17 - Fax : 02 54 49 26 64 - nathalie.lafond@orange.fr



AOC Reuilly blanc

LE CLOS DES MESSIEURS

2018

VIGNOBLE

AOC Reuilly
100 % Sauvignon
Sol argilo-calcaire et argilo-graveleux
Âge des vignes : 30 ans
Densité : 6 500 pieds/hectare
Rendement : 40 hl / ha

VINIFICATION

Débourbage et fermentation à froid
9 mois d'élevage sur lies fines en cuve inox avec batonnage.

DEGUSTATION

Note fruitée sur les agrumes et fruits exotiques.
Bouche ronde et fraîche sur les fruits blancs. Belle longueur.
Potentiel de garde : 5 ans
Température de service : 12 °C

METS & VINS

Apéritif dînatoire, poissons nobles en sauce, cuisine exotique.

ANALYSE

Titre alcoométrique : 13 % vol.
Acidité totale : 3.64 g/L H_2SO_4
SO_2 Total : 64 mg/L

Claude Lafond
NATHALIE LAFOND
VIGNERONNE

Domaine Claude Lafond

8 rte de St Pierre de Jards - 36260 Reuilly
Tel : 02 54 49 22 17 - Fax : 02 54 49 26 64 - nathalie.lafond@orange.fr