AOC Reuilly blanc

LA RAIE



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

LA RAIE

2019

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
4 mois d'élevage sur lies fines en cuve inox

DEGUSTATION

Nez expressif d'agrumes et de pamplemousse
Attaque franche et fruitée. Vin frais et minéral.
Potentiel de garde : 3 ans
Température de service : 12 °C

METS & VINS

Apéritif, fromage de chèvre, fruits de mer et crustacés, poissons.

ANALYSE

Titre alcoométrique : 14 % vol.
Acidité totale : 3.44 g/L H_2SO_4
SO_2 Total : 61 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