



## REUILLY BLANC JEAN-MICHEL SORBE 2018

Rondeur et fraîcheur.

### VIGNOBLE

**Terroir** : Dépôt alluvionnaire gravelo-limoneux et marne avec argiles en sous-sol.

**Cépage** : Sauvignon blanc.

**Surface** : 4,5 hectares.

**Age des vignes** : 35 ans.

**Culture raisonnée** : Désherbage mécanique, travail des sols.



### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux

**Printemps** : quelques gelées

**Été** : chaleur et sécheresse

**Automne** : été indien



### DATE DE VENDANGES

15 septembre

### VINIFICATION

**Vendanges** : Mécaniques.

**Pressurage** : Direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus.

**Débourbage** : au froid.

**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulées.

**Elevage** : Sur lies fines en cuve inox.



### DÉGUSTATION



**Robe** jaune pâle avec de légères nuances vertes.

**Nez** aux notes de fleurs et de fruits à chair jaune.

**Bouche** ample, équilibrée et précise, lui donnant une belle longueur.

### ACCORD METS & VINS



Ce vin mettra en valeur les poissons comme une daurade à la citronnelle, mais aussi des tendrons de veau grillés, ou des fromages de chèvre de la vallée de la Loire.

