Reuilly Maison Godinat

AOP Reuilly, Centre Val de Loire



ORIGINE

Réparti sur les départements de l'Indre et du Cher, le vignoble de Reuilly s'étend sur 299 hectares.

Plantées sur des coteaux doucement pentus, les vignes s'épanouissent sur des sols de marnes calcaires, surplombés par des terrasses de sables et de graves bien ensoleillées. Ces expositions, le long des rives de l'Arnon et du Cher, confirment l'expression de vins d'une belle maturité.

SOL

- Coteaux de marne calcaire à pente moyenne.

- Terrasses de graves et de sables. .

ENCEPAGEMENT

Sauvignon blanc100%.

VINIFICATION

Après un égrappage total, les raisins sont pressés, puis mis le moût est mis à fermenter en cuves inox afin d'extraire le maximum d'arômes. Elevage des vins sur lies fines.

APPRECIATION

Robe or claire, très brillante. Nez complexe et minéral (pierre à fusil), avec des notes de fruit typiques du sauvignon (pamplemousse), complétée par des touches de bourgeon de cassis et de réglisse. En bouche, très bon équilibre entre rondeur et vivacité.

GASTRONOMIE

Servi à 10°C, il accompagne à merveille les coquillages, crustacés, poissons, charcuteries sèches et fromages de chèvres. C'est aussi un excellent apéritif.

CONSERVATION

A boire dans les 3 ans.

EAN et PALLETISATION

3349130070222

Palette de 8 couches de 13 cartons (x6).

INGRÉDIENTS / NUTRITION

E(100ml) = 318 kJ / 77 Kcal

Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39
maisongodinat.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION