

L A P A G E R I E

Baptiste POINTEREAU

VIGNERON DEPUIS 2017

REUILLY BLANC

LES TERRES DE SILICE

CÉPAGES : 100% Sauvignon

TYPE DE SOL & AGRICULTURE : Sol sablo Graveleux et silicieux.

Travail du sol, apport d'engrais organiques.

Certifié HVE3 et début de la conversion en Agriculture Biologique en 2021

ÂGE DE LA VIGNE : entre 20 et 50 ans

VINIFICATION : Pressurage direct, débouillage de 48H, fermentation avec des levures sélectionnés neutre et contrôle des températures.

Elevage sur lie fine en cuve inox avec brassage. Maîtrise des apports de souffres. Mise en bouteille après stabilisation et clarification.

DÉGUSTATION : La robe brillante or jaune, nez intense sur le fruit. En bouche l'attaque et vive, aux arômes de fruits blanc. Légèrement minérale.

Temps de garde 3-5ans.

ACCORDS METS-VINS : Excellent à l'apéritif, ce Reuilly blanc accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons, les viandes blanche sans oublier le fromage et particulièrement le chèvre de notre région.

RÉCOMPENSE : Ligiers d'or sur le millésime 2020



DOMAINE DE LA PAGERIE
Chemin Du Boulanger
36260 REUILLY

Baptiste Pointereau
Tel : 06 45 28 69 76
contact@domainedelapagerie.fr