



Domaine Charpentier

Cuvée Saint-Vincent

Reuilly - Blanc 2018

Région :	Loire
Appellation :	Reuilly
Cuvée :	Cuvée Saint-Vincent
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Sauvignon (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Egrappage partiel, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage direct.
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, claire, reflets or.

NEZ : Fruité, vif, subtils arômes de fleurs blanches, arômes de bourgeon de cassis, subtils arômes d'agrumes, généreux arômes de fruits frais.

BOUCHE : Vive, généreuse, acidulée, subtiles notes de fleurs blanches, généreuses notes d'agrumes, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 10°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2021



DISTINCTIONS

Concours des vins du Val de Loire – Interloire 2019 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

