



Domaine Charpentier

Les Beaumonts

Reuilly - Blanc 2017

Région :	Loire
Appellation :	Reuilly
Cuvée :	Les Beaumonts
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Sauvignon (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Nez complexe s'exprimant sur des notes florales d'acacia, de poire au sirop et de pomme verte. La bouche délivre une texture ronde et grasse de fruits à chair blanche (poire et pomme mûre). Vin assez dodu et doté d'une belle ampleur, ronde et longue.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Egrappage partiel, Fermentation thermo-régulée, Macération pré fermentaire à froid, Eraflage.
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, dense, reflets or.

NEZ : Expressif, fruité.

BOUCHE : Élégante, généreuses notes de fleurs blanches.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 11°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2022



DISTINCTIONS

Concours des grands vins de France de Mâcon 2018 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

