



*Reuilly  
blanc  
2005  
Domaine de Reuilly  
Denis Jamain*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Centre Loire
<b>Appellation :</b>	Reuilly
<b>Encépagement :</b>	100 % Sauvignon
<b>Age moyen des vignes :</b>	18 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire (marnes kimméridgiennes)
<b>Situation :</b>	Coteaux plein Sud
<b>Production moyenne :</b>	50000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	38 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Pressurage direct, fermentation en cuve thermo-régulée (fermentation malolactique bloquée)
<b>Elevage :</b>	5 mois en cuve inox avec bâtonnage des lies fines
<b>Vinificateur :</b>	Denis Jamain
<b>Propriétaire :</b>	Famille Jamain

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Or pâle, belle limpidité.
<b>Olfactif :</b>	Le nez déborde de senteurs d'agrumes, zeste de citrons, de cassis. Son exubérance gagne en subtilité à l'aération, apparaissent alors des notes de menthol, verveine et fleurs blanches.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est vive, fraîche. La bouche est marquée par les agrumes et une fine minéralité. Le vin est droit, doté d'une belle structure acide et d'un gras, propre à un fruit bien mûr. La finale est mentholée.
<b>Global :</b>	Un très bel exemple de Sauvignon, le vin en est presque une caricature. Le terroir de Reuilly, s'exprimera à merveille d'ici 2 à 3 ans.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	10.30 € TTC – <b>Tarif Club : 9.10 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Fruits de mer, terrine de crabe sauce à l'armoricaine
<b>Service :</b>	11 °C, laisser le vin s'aérer dans le verre une dizaine de minutes.