



**Appellation :** AOC Reuilly

**Dénomination :** Les pierres plates.

**Le domaine :** Domaine Jamain à Reuilly (située entre Vierzon et Issudun).

Denis Jamain est un véritable passionné de vin. Sans être de souche vigneronne, il s'est attaché à développer le Domaine sur l'appellation. Aujourd'hui, il joue les troubles faits en proposant l'un des meilleurs Reuilly. Régulièrement récompensé, son blanc est une excellente alternative aux grands noms car il est plus authentique. Ce blanc est originaire d'une seule parcelle de 2 hectares – « Les Pierres Plates » orientée plein sud. Sol argilo-calcaire kimméridgien. Parcelle en conversion agriculture biologique.

Domaine de 21 hectares (12 ha de Sauvignon, 5 ha de pinot noir et 4 ha de pinot gris).

**Le terroir :** Sol Argilo-calcaire Kimméridgien.

**Les Cépages :** 100% Sauvignon Blanc.

**Elevage :** Cuve inox.

**Formats disponibles :** Bouteilles 75 cl et 37.5 cl.

**Notre appréciation :**

Belle intensité aromatique à la fois florale et fruitée : acacia, pamplemousse et mandarine. Belle fraîcheur en attaque à dominante d'agrumes. Evolution en milieu de bouche vers des arômes de fruits exotiques et cédrat. Complexité liée à une belle concentration. Bon équilibre alcool – acidité.

**Certification :** Agriculture biologique et en Biodynamie certifiée Demeter.