



Appellation : AOP Reuilly Blanc.

Dénomination : Les Pierres Plates

Le domaine : Domaine de Reuilly

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.

Après avoir conduit l'exploitation en lutte raisonnée pendant de nombreuses années, il s'est converti à l'agriculture biologique en 2007 (certifié par Veritas) et à la biodynamie en 2011 (certifié par Demeter).

Le domaine viticole Denis Jamain à Reuilly (36) comprend quatre lieux-dits principaux : Les Coignons, Les Pierres Plates, Les Chatillons, Les Conges, sur lesquels sont plantés 14 ha de Sauvignon blanc, 5 ha de Pinot noir et 4 ha de Pinot gris. Il bénéficie aujourd'hui d'un terroir d'exception, pour la culture de ses trois cépages et profite aussi de conditions climatiques très favorables pour la bonne maturation des raisins.

Le terroir : Argilo-Calcaire type kimméridgien

Les Cépages : 100% Sauvignon

Elevage : Elevage en cuve inox sur lies fines pendant 6 mois.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation : Robe de couleur or verte. Très belle intensité aromatique à la fois florale et minérale. L'attaque est élégante et franche avec une dominance d'agrumes (pamplemousse, mandarine, ...). Beaucoup de fraîcheur en bouche laissant évoluer des notes de fruits exotiques et cédrat, avec une finale sur l'acidité bien équilibrée.

Certification : Haute Valeur Environnementale / Certifié Viticulture Durable en Champagne