



Appellation : AOC Reuilly Blanc.

Dénomination : Les Fossiles - Denis Jamain

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.

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. Au nez on perçoit, une très belle intensité aromatique à la fois florale et fruitée (fleurs blanches, agrumes, notes mentholés). L'attaque en bouche est fraîche à dominante d'agrumes avec beaucoup de fraîcheur qui laisse évoluer des notes de fruits exotiques, puis une belle longueur alliant minéralité et notes salines.

Certification : Agriculture Biologique.

