



## REUILLY BLANC 2023 " LES BELLES TERRES " DOMAINE DE LA PAGERIE / BIO

Pays : France  
Région : Loire  
Sous région : Centre  
Cépage(s) : 100% sauvignon

### Note de dégustation :

Couleur de teinte jaune paille moyennement soutenue. Un sauvignon qui, au nez, conjugue habilement l'aromatique terroir et le caractère variétal du cépage. Les arômes minéraux s'associent agréablement aux notes de pêche, de groseille verte, de pamplemousse et dans un registre végétal de notes de buis. Un vin bien sec en bouche mais possédant une belle chair, un style de sauvignon robuste et complexe tout en conservant une grande fraîcheur en finale.

Température de service : Entre 8 et 9 C°  
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des fruits de mers, poissons blancs ainsi que des fromages de chèvre.



### Commentaires du sommelier :

Baptiste Pointereau, jeune vigneron passionné, a repris en 2017 le domaine Guy Malbête, vignoble historique de l'appellation Reuilly (Centre Loire). Dès 2019, il entame une conversion vers l'agriculture biologique et est aujourd'hui certifié. Ses vignes de sauvignon, pinot gris et pinot noir sont plantées sur des sols argilo-calcaires et sablo-silicieux. La cuvée « Les Belles Terres » blanc provient de parcelles qui se situent sur la commune de Lazenay dans le département du Cher sur un terroir argilo-calcaire. Ce vin de sauvignon possède une minéralité marquée, couplée au caractère fruité caractéristique du cépage.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

