



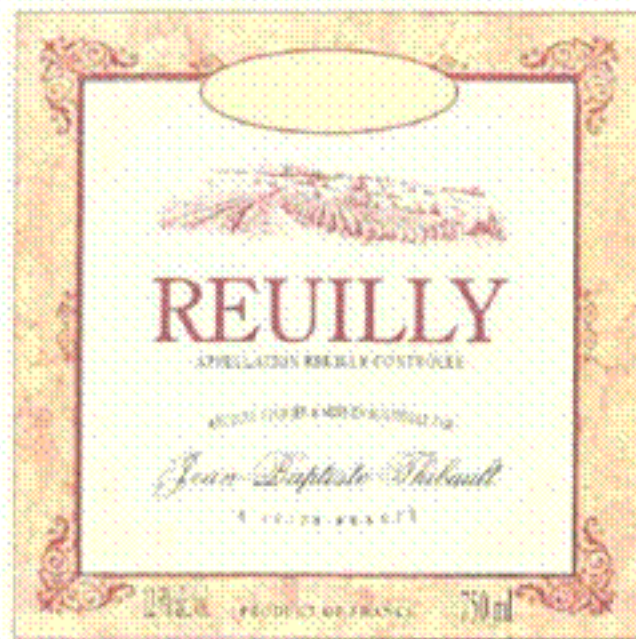
vins motttron

Vins de la Loire

France

World shippers of fine Loire-wines

REUILLY AOC BLANC



CÉNOLOGIE :

Produit à partir du cépage **SAUVIGNON**, ce vin présente un premier nez expressif évoluant vers des notes de fleurs blanches et légèrement citronnées. La bouche est pleine et révèle une certaine fraîcheur pour le millésime. Bonne longueur en bouche.

DÉGUSTATION :

Servir entre 8 et 12° C avec des crustacés, des asperges ou des fromages de chèvre, après lui avoir laissé quelques instants pour libérer ses arômes.

GÉOGRAPHIE :

Vin blanc sec produit sur la rive gauche du Cher, au sud-ouest de Quincy, sur des mamelons d'alluvions de sable et de gravillons du début du quaternaire.

SARL vins motttron au capital de 8 000 € – BP 12 – F 49540 MARTIGNÉ-BRIAND

Tél : (33) 02 41 59 42 78 – Fax : (33) 02 41 59 45 60

www.vinsmotttron.com – Courriel : vins.motttron@wanadoo.fr