



**Producteur :** Domaine de Reilly

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Reilly

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Denis Jamain

**Géologie du sol :** Kimméridgien (calcaire, coquilles et fossiles marins). Parcelle orientée plein sud.

**Superficie :** 16 hectares dont 11ha de sauvignon blanc.

**Encépagement :** Sauvignon Blanc (100%)

**Vinification :** Pressurage direct. Fermentation alcoolique à basse température.

**Élevage :** Élevage en cuve inox sur lies fines pendant 6 mois.

**Aspect visuel :** Or vert pâle.

**Aspect gustatif :** Attaque élégante, fine et racée. Beaucoup de fraîcheur en bouche, notes de pamplemousse. Onctuosité qui révèle un bon équilibre sucre-alcool. Rétro-olfaction longue et très minérale.

**Aspect olfactif :** Belle intensité aromatique : notes d'agrumes et de fleurs blanches.

**Accord vin et mets :** Apéritif, entrées fraîches, fruits de mer. Température de service: 9-11°C.

**Conservation :** À boire dès maintenant.

### Le domaine :

Le Domaine de Reilly, ancrés dans le Berry s'étend sur quatre lieux-dits: Les Coignons, Les Pierres Plates, Les Chatillons et Les Conges. «Denis Jamain a toujours considéré que la terre qu'il exploitait était un prêt et qu'il se devait de la restituer dans le meilleur état possible aux générations à venir. Aussi, la protection de l'environnement est elle au coeur de ses préoccupations quotidiennes.» Les vignes sont plantées sur des pentes douces de calcaire et d'argile. Le domaine applique les principes de lutte raisonnée. Denis travaille avec les trois variétés autorisées de sauvignon blanc, pinot gris et le pinot noir. Les vins du domaine sont vinifiés à une température contrôlée grâce à des cuves thermorégulées en acier inoxydable. Chaque parcelle de vigne est vinifiée séparément permettant une traçabilité totale du vin.

### Revue de presse :

**Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022**

Le domaine de Denis Jamain est une référence à Reuilly, une petite appellation située à l'ouest de Bourges. Son vignoble est conduit selon les principes de la biodynamie. En adéquation avec le millésime qui l'a vu naître, le 2019 est attrayant dès le premier nez, qui embaume l'écorce de pamplemousse et la bergamote, mais c'est surtout en bouche qu'il se distingue. Tendru, droit comme une flèche, assez structuré et doté d'une profondeur peu commune au sein de l'appellation. Un excellent sauvignon blanc!