



*Coureur
des vignes*



LA REINE BLANCHE

DOMAINE JEAN REVERDY & FILS

A.O.C. SANCERRE, FRANCE

LE PRODUCTEUR

Le domaine Jean Reverdy concentre 7 hectares, situés à Verdigny, au cœur de l'AOC Sancerre. Avec son fils Christophe, ils continuent l'aventure familiale commencée il y a de nombreuses années dans la région. Les vignes s'étalent sur les coteaux des communes de Verdigny, Saint-Satur, Sancerre et Thauvenay. La diversité des sols apporte complexité, puissance et minéralité aux vins, résultant à chaque fois sur des cuvées audacieuses. « La Reine Blanche » est le vin phare du domaine et à l'origine de sa bonne presse.

LE VIN ET SON TERROIR

Bien orienté et largement exposé, le vignoble Sancerrois est parfaitement adapté à la vigne ! Deux failles allant du nord au sud ont mis en contact des couches du Crétacé et de l'Eocène. L'érosion intense a entraîné la constitution de plus de quinze types de sols différents dont les caillottes, un sol calcaire parfaitement adapté au sauvignon blanc. Au sein de ce terroir, ce cépage rencontre des

conditions optimales pour s'épanouir pleinement. Issue de vignes de 25 ans d'âge, la Reine blanche est une cuvée parcellaire qui est élevée en cuves sur lies, sans fermentation malolactique, pour garder un maximum de fraîcheur ! Le nez, franc et expressif, dévoile des saveurs de pierre à fusil qui évoluent sur des notes d'agrumes, de pêche blanche et de tilleul. La bouche est toute en rondeur, marquée par une belle minéralité. Le meilleur accord pour les huîtres et les fruits de mer !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Sauvignon blanc
- Elevage : Sur lies fines
- Âge des vignes : 25 ans
- Sols : Argileux-silicieux, calcaire (caillottes) et argilo-calcaire (terres blanches)
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ: +13711223

