



**REUILLY AOP - LA RAIE 2017
DOMAINE CLAUDE LAFOND**

L'HISTOIRE ...

Le domaine Lafond c'est avant tout une grande histoire d'amour entre André Lafond et la vigne. Installé officiellement dans les années 60, son fils, Claude, le rejoint puis repris le domaine en 1977.

Pris pour un fou de vouloir faire du bon vin à Reuilly, Claude Lafond a su croire avant tout en la passion du métier, a fait confiance à ses terres et à son domaine. Le domaine Lafond s'étend maintenant sur plus de 40 hectares contre 3,5 au début de l'aventure. Quant à l'appellation Reuilly, elle aussi a évolué et est passée de 48 hectares à 210 aujourd'hui.

Le domaine Claude Lafond est aujourd'hui mené par la 3ème génération, Nathalie Lafond.

LE VIN ...

Région : Val de Loire

Appellation : Reuilly

Millésime : 2017

Couleur : Blanc

Cépage(s) : 100% Sauvignon

Degré : 13%

Contenant : 75cl



Anecdotes ...

Les vendanges ont été manuelles, le pressurage à basse pression et l'élevage s'est fait sur lies fines pendant 3 mois.

LA DÉGUSTATION :

Œil : jolie robe couleur or pâle, brillante

Nez : dominé par les agrumes, mélangeant aussi quelques notes plus épicées

Bouche : fraîche et minérale, marqué par les agrumes aussi

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 10°C et 12°C.

À consommer jusqu'en 2022.

À servir avec des fruits de mer ou un délicieux fromage de chèvre de la région.

Ce Sauvignon est très représentatif de l'appellation Reuilly. Le nez est très fruité, dominé par les agrumes, la bouche est harmonieuse et fraîche.