La Raie

Le millésime 2011

Avec un printemps chaud et sec, la croissance de la vigne fut très rapide. La floraison s'est terminée fin mai avec 3 semaines d'avance. Mi-juillet, le climat s'est inversé et est devenu plus froid et plus humide. La vigne, qui commençait à souffrir de la sécheresse, a pu retrouver un rythme normal.
La fin de campagne fut plus compliquée : chaude et pluvieuse. La maturation fut lente. Mais l'état sanitaire resta généralement bon, et les vendanges ont commencées le 1er septembre.
Malgré ce climat insolite, les 2011 sont typés, frais et aromatiques.

Terroir

6 hectares plantés au début des années 1980 avec une densité de plantation de 6500 pieds à l'hectare.
Enherbement naturel maîtrisé.
Terroir marneux sur kimméridgien et terroir à graviers et sables sur calcaires lacustres.
Coteau orienté Nord/Ouest – Sud/Est favorisant un très bon ensoleillement.
Taille en guyot simple.
Cépage 100% Sauvignon.
Rendement moyen : 50hl/hectare

Vinification

Vendange mécanique début septembre.
Tri, éraflage, pressurage pneumatique à basse pression, débourbage et stabilisation à froid.
Fermentation thermorégulée à 16° C puis élevage sur lies fines pendant 5 mois en cuve inox.

Dégustation

Sauvignon typé représentatif de l'AOC Reuilly.
Nez très aromatique avec des notes d'agrumes citron, pamplemousse.
Bouche harmonieuse, fraiche et fruitée.
Un vin plaisir à découvrir dès l'apéritif, avec les fruits de mer, les poissons grillés, les fromages de chèvre.
A déguster entre 10° C et 13° C dans les 2 ans.