

Claude Lafond

NATHALIE LAFOND
VIGNERONNE

LA RAIE

AOC REUILLY BLANC

100 % SAUVIGNON



**Aromatique, sur des notes
d'agrumes et de fruits à chair
blanche, frais, subtil et minéral**

TERROIR

Coteau argilo-calcaire et argilo-
graveleux. Age moyen des vignes : 25
ans Densité : 6500 pieds / hectare
Rendement : 50 hl / ha

VINIFICATION

Débourbage à froid. Fermentation
d'une dizaine de jours. 3 mois
d'élevage en cuve inox sur lies fines.
Collage et filtration pour obtenir une
belle limpidité.

ACCORDS METS/VINS

VApéritif, fruits de mer, crustacés,
poissons grillés et fromage de chèvre.

DUREE DE GARDE

5 ans

SERVICE

11 - 12 °C

NATHALIE LAFOND

DOMAINE CLAUDE LAFOND

8 route de Saint Pierre de Jards - 36260 Reuilly
Tel : 02 54 49 22 17 - Fax : 02 54 49 26 64
nathalie.lafond@orange.fr
www.claudelaufond.com