



## Reuilly A.O.P. "Dyckerhoff" - Sauvignon Blanc 75cl - 2022

Nez fin et délicat, arôme floral légèrement citronné. Equilibre harmonieux en bouche qui, lors de la dégustation, délivre un trait de fraîcheur évoquant les agrumes en final. Ce vin a une belle longueur en bouche, régulière et ceci grâce notamment à son élevage sur lies fines. ? Quand ? A boire jeune, se conserve jusqu'à 3 ans. A servir entre 11 et 12°C. ? Accompagnement : Accompagne un poulet aux maroilles, des lasagnes au saumon ou une quiche aux asperges. Ce vin est le compagnon parfait des fromages de chèvre ou de brebis ou des fromages à pâte molle comme le Saint Nectaire ou le reblochon.

**14.83 EUR**

Artcode: 00009201

[Vins](#), [Vins blancs](#)



### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Blanc
<b>Année</b>	2021
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	13,5%
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Reuilly A.O.P.
<b>Producteur</b>	Domaine Dyckerhoff
<b>Raisin</b>	Sauvignon Blanc
<b>Goût</b>	Frais, Fruité, Sec