

Domaine de Chevilly

REUILLY GRIS LA LICORNE ROSÉ

Rosé - Loire



DOMAINE DE CHEVILLY

Histoire

Une exploitation de 11 Hectares en production qui est représentée par 2 frères, Antoine et Yves Lestourgie et depuis 2009 Géraldine, l'épouse d'Yves. Le domaine a été constitué en 1994 en partant avec 1,5 Hectare. Depuis, ils ont planté régulièrement, exclusivement du Sauvignon comme l'exige l'AOC Quincy. La production s'élève à 72 500 cols.

Vignes & Vins


Surface du Domaine
11 Hectares

Travail de la vigne
Les vignes sont suivies en culture raisonnée.

Pour exploiter à l'optimum leur terroir, ils travaillent les sols, enherbent entre les rangs pour limiter la vigueur du cep.
La densité de plantation est de 6500 pieds/ ha.

Les plus du domaine
Le terroir est constitué de sables plus ou moins profonds avec par endroits un sous-sol plus argileux. Ceci explique le mono cépage de cette appellation, le Sauvignon étant particulièrement bien adapté à des sols pouvant se réchauffer rapidement d'où une précocité au niveau de la maturité.

Les vins
Une oenologue de formation élabore nos cuvées dans le respect le plus total de la vendange, c'est le fruit et le terroir que nous souhaitons retrouver à la dégustation.



Notre travail est récompensé tous les ans par l'obtention de plusieurs prix et médailles.

Vinification

Vendange à la machine.

Le chai de vinification fait appel aux techniques les plus récentes:

- Conquêt de réception avec table de tri et tapis d'alimentation des pressoirs
- Pressoir pneumatique
- Cuves inox thermos-régulées
- Filtre à terre