



Points infos Reivin

- Site internet
<http://www.reivin.com>
- Courrier électronique
info@reivin.com
- Contact direct technique
Jean-Luc Magnac, œnologue
+33 (0)6 60 55 33 00

Reivin Blanc 2003

Elevé en barriques

Comme ses homologues de la famille des Vins Doux Naturels et des Porto, Reivin résulte de l'addition d'alcool à la vendange en cours de fermentation.

Raisins cueillis sur sol Bergeracois, vinification soignée et long élevage sous bois permettent néanmoins de le distinguer.

COMPOSITION

Raisins de Sémillon (75%) et Sauvignon (25%) récoltés sur l'aire d'appellation Bergerac. Ces cépages nobles sont présents sur les différentes appellations Françaises produisant des vins blancs de qualité, autant secs que liquoreux.

Alcool neutre.

VINIFICATION, ELEVAGE

Macération pelliculaire du raisin.

Écoulage puis extraction des jus de presse

Fermentation du jus de raisin ainsi obtenu à une température de 18°C.

Mutage (blocage de la fermentation) par addition d'alcool neutre.

Elevage sur lies fines en barriques Bordelaises jusqu'à ce jour.

Mise en bouteille sans traitement ni collage.

CONSOMMATION, CONSERVATION

Déguster trop frais le Reivin aurait pour effet de masquer sa riche palette aromatique. Les professionnels le consomment à 10 - 12 C. Si ses charmes se dévoilent au mieux à l'apéritif, il saura également accompagner un foie gras artisan mi-cuit, ou une salade de fruits frais.

Conservé dans des conditions optimales, il saura évoluer pour votre plus grand bonheur plus de 20 ans. Vierge de tout traitement, un léger et légitime dépôt apparaîtra alors, nécessitant sa mise en carafe.

Passavant SA

Château La Passonne - 33410 Cadillac

Tél : 08 73 62 62 08 - Fax : 05 56 62 79 19