

Domaine JAMAIN



Reuilly «Les Chênes» Blanc 2018

Un parfait vin d'été !

Un de ses grands bonheurs : **arpenter la magnifique forêt familiale dont il a l'héritage** et le soin, afin de **sélectionner les chênes qui serviront à la fabrication de ses barriques.**

En effet, les chênes sessiles bicentennaires de cette forêt, au grain très fin, sont très recherchés pour l'élevage en fûts.

Leur qualité est telle que **plusieurs d'entre eux ont été retenus pour la reconstruction de la charpente de Notre-Dame de Paris.**

Ce **Reuilly Blanc les Chênes 2018** a été élaboré avec **cœur et passion.**

Sa robe est d'or, son nez souligne une grande intensité aromatique de coing et de vanille.

Et en bouche ? Lorsque ce nectar claque au palais, c'est sa richesse que l'on savoure, ses saveurs de fruits compotés.

Les vieilles vignes de 40 ans d'âge apportent en outre, caractère, concentration et qualité.

Ce **vin de gastronomie** flattera les **poissons en sauce**, tout comme il réveillera une **poularde à la crème** et s'harmonisera parfaitement avec des **fromages de caractère.**

Un vin d'été idéal pour les gastronomes, à déguster entre amis !



Prix public : 16,50 € TTC



www.denis-jamain.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Domaine JAMAIN



La passion du Reuilly



Ancrés dans le Berry depuis plusieurs générations, les ancêtres de Denis Jamain lui ont légué deux passions : la vigne et les arbres.



Au début des années 90, il décide de

vivre sa passion du vignoble et de créer son domaine au cœur d'un bel ensemble de parcelles sur la commune de Reuilly.

Avec son sol argilo-calcaire qui confère au vin sa minéralité si spécifique de la région, le Domaine Jamain bénéficie d'un terroir d'exception où Denis Jamain produit un Reuilly authentique et de caractère, que ce soit en Sauvignon blanc, Pinot noir et Pinot gris.

Après avoir conduit de nombreuses années l'exploitation en lutte raisonnée, Denis Jamain s'est converti à l'agriculture biologique en 2007 (certifié Veritas) et à la biodynamie en 2011 (certifié DEMETER) pour produire des Reuilly de haute qualité en rouge, rosé et blanc.



www.denis-jamain.com

Domaine JAMAIN : Denis JAMAIN - Tél : 06 08 25 11 18