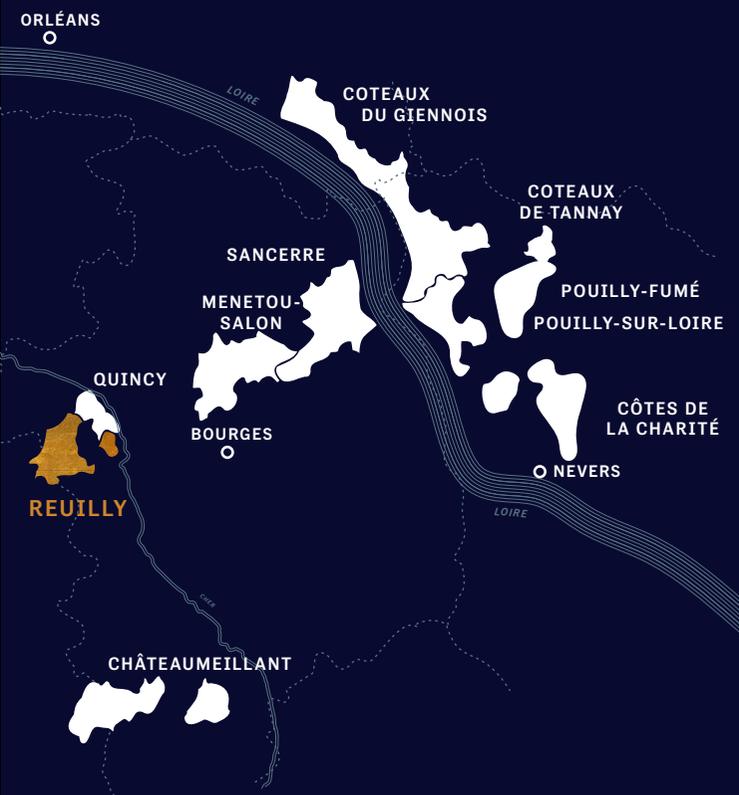


# REUILLY



@vinsducentreloire - #vinsducentreloire  
www.vins-centre-loire.com



BIVC

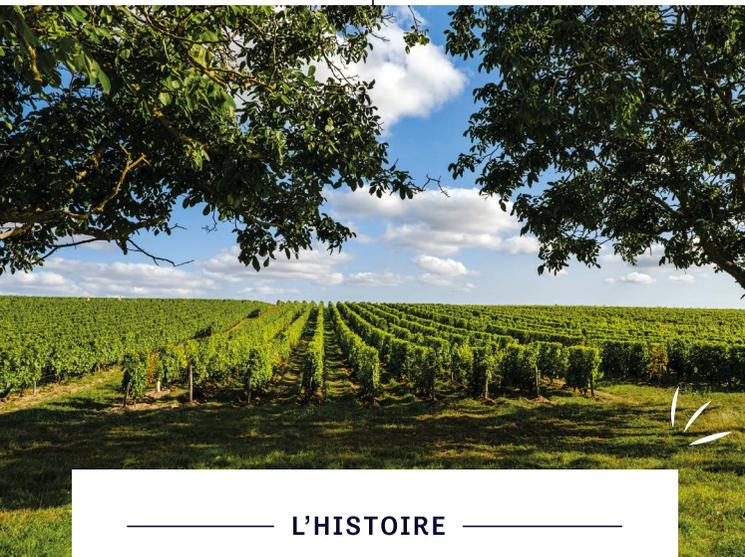
Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire  
9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre  
contact@vins-centre-loire.com / Tél. 02 48 78 51 07

Crédit photos : © Pierre Mérat

sowine



# REUILLY



## L'HISTOIRE

L'origine du vignoble de Reuilly remonte au début du VII<sup>e</sup> siècle. Dagobert fit don de Reuilly, de ses prairies, de ses champs et de ses vignes aux moines de l'abbaye de Saint-Denis. Reuilly, qui abreuva jadis Bourges la médiévale, fournissait également Vierzon, et ses vins, descendant les eaux du Cher en direction de la Loire, étaient acheminés vers l'Angleterre et les Flandres.

## 6 COMMUNES

### LOCALISATION

Départements de l'Indre et du Cher

## SUPERFICIE

300 HA

## OBTENTION DE L'AOC

1937 pour les blancs  
1961 pour les rouges et les rosés

## CÉPAGES

**Blancs** : Sauvignon Blanc  
**Rouges** : Pinot Noir  
**Rosés** : Pinot Noir et Pinot Gris

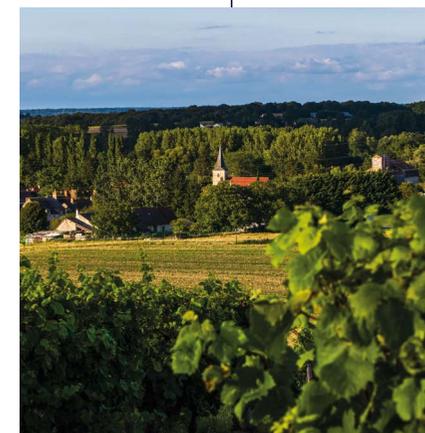
## ANECDOTE

Les vins de Reuilly vont être cités par Nicolas de Nicolaï, géographe à la cour de Catherine de Médicis, comme étant «les meilleurs du pays du Berry».

## LES SOLS

Reuilly partage avec Quincy cette position de vignoble de coteaux de rivière, au-dessus de l'Arnon. On dénombre cinq terroirs principaux sur l'appellation :

Les calcaires (46% du vignoble)  
Les graves (12% du vignoble)  
Les sables (26% du vignoble)  
Les silex (8% du vignoble)  
Les argiles (8% du vignoble)



## ARÔMES PRINCIPAUX

**Blancs** : pamplemousse, abricot, ananas  
**Rouges** : cerise noire, cacao, mûre  
**Rosés** : pêche blanche, framboise, figue fraîche

## DÉGUSTATION

Le Reuilly blanc est frais et fruité. Il dévoile des arômes floraux qui se fondent dans une bouche ronde. Les rouges sont pleins, enveloppés et légers. Ils possèdent un fruit affirmé. Les rosés ou gris de Reuilly sont tendres et délicats.

## IDÉES GOURMANDES

**Blancs** : Seul à l'apéritif, avec des crustacés, plateaux de fruits de mer ou des fromages de chèvre comme le Poulligny-Saint-Pierre  
**Rouges** : Volailles (magret de canard), viandes blanches, grillades, fromages  
**Rosés** : Bœuf sauté à la japonaise, cuisine asiatique, charcuteries, desserts