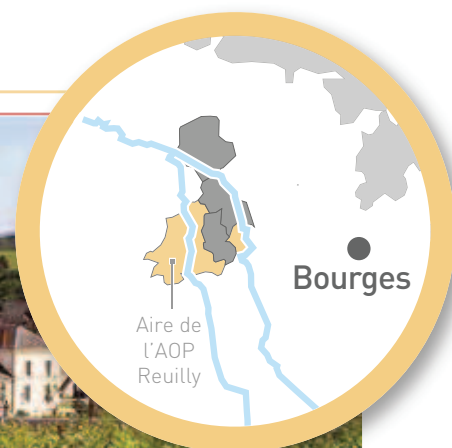




REUILLY

AU CŒUR DES SAVEURS



Au cœur du Berry, le vignoble de Reuilly s'étend des rives de l'Arnon aux bords du Cher. Plantées sur des coteaux doucement pentus, les vignes s'épanouissent sur des sols de marnes calcaires, surplombés par des terrasses de sables et de graves bien ensoleillées. Ces expositions, le long des rives de l'Arnon et du Cher, confirment l'expression de vins d'une belle maturité.

HISTOIRE

L'origine du vignoble de Reuilly remonte au début du VII^e 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.

LE VIGNOBLE

Localisation : dans les départements de l'Indre et du Cher.

Communes : 6 – Reuilly, Diou, Chéry, Lury-sur-Arnon, Lazenay et Preuilly.

Date d'obtention de l'AOP/AOC :
9 septembre 1937 pour les blancs,
24 août 1961 pour les rouges et les rosés.

Superficie : 275 hectares

- **Blancs** : 136 ha
- **Rouges** : 78 ha
- **Rosés** : 61 ha

Sols : les vignes sont plantées sur les coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur de hautes terrasses de sables et de graves.

Climat : le vignoble de Reuilly bénéficie d'un climat semi-océanique avec une moyenne de précipitations annuelles de 632 millimètres, ce qui en fait le vignoble du Centre-Loire le moins arrosé. L'effet millésime est toujours très marqué mais Reuilly, quelle que soit l'année, donne toujours les premiers coups de sécateur avec le pinot gris, cépage de maturité précoce.

LES VINS

Cépages :

- **Blancs** : sauvignon blanc.
- **Rouges** : pinot noir.
- **Rosés** : pinot gris et pinot noir.

Production annuelle moyenne sur les cinq dernières années : 11 329 hl

- **Blancs** : 6 354 hl
- **Rouges** : 2 753 hl
- **Rosés** : 2 222 hl

Rendements maximums autorisés :

- **Blancs** : 65 hl/ha
- **Rouges** : 59 hl/ha
- **Rosés** : 63 hl/ha

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.