

Fiche Technique

Domaine Réthoré Davy

IGP Val de Loire "Parcelles" *Chardonnay*



Autrefois marqué par l'histoire des guerres de Vendée, le plateau des Mauges offre aujourd'hui un cadre paisible, rythmé par les murmures de l'Èvre, rivière sauvage qui traverse de superbes coteaux. C'est au cœur de ce paysage unique que s'épanouit le vignoble atypique et cinquantenaire : Réthoré Davy. Ici, la terre, les vignes et le savoir-faire des vignerons se conjuguent pour créer des vins de caractère, reflets d'un terroir authentique.



Culture : Label Terra Vitis, une culture raisonnée de la vigne. Travail des sols sans d'herbicides. Terroir : Mica schiste argilo-limoneux. Fertilisation de manière organique avec des engrais verts. Elevage : cuves inox.



100 % Chardonnay

Robe : jaune clair argenté.



Nez : Le nez frais évoque la mangue mûre, l'ananas et la citronnelle.

Dégustation : La bouche est ample, soyeuse et enrobée. Elle laisse une finale grasse et longue par sa tension.



Idéal avec des poissons à chair ferme, telle que la truite fumée au four.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Réthoré Davy

IGP Val de Loire "Parcelles" *Sauvignon*



Autrefois marqué par l'histoire des guerres de Vendée, le plateau des Mauges offre aujourd'hui un cadre paisible, rythmé par les murmures de l'Èvre, rivière sauvage qui traverse de superbes coteaux. C'est au cœur de ce paysage unique que s'épanouit le vignoble atypique et cinquantenaire : Réthoré Davy. Ici, la terre, les vignes et le savoir-faire des vignerons se conjuguent pour créer des vins de caractère, reflets d'un terroir authentique.



Culture : Label Terra Vitis, une culture raisonnée de la vigne. Travail des sols sans d'herbicides. Terroir : Quartz limoneux - argileux. Fertilisation de manière organique avec des engrais verts. Elevage : cuves inox.



95% Sauvignon Blanc - 5% Sauvignon Gris

Robe : jaune aux reflets dorés et argentés.



Nez : le nez "sauvignonne" avec ses notes d'agrumes et de fruits exotiques.

Dégustation : Toujours dans l'expression du sauvignon, la bouche offre des notes de litchis, de fruits exotiques frais et de citron vert qui envahissent la bouche dès la première gorgée.



Parfait à l'apéritif ou à table avec un carpaccio de St Jacques, un filet de bar ou du crabe.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Réthoré Davy

IGP Val de Loire "Parcelles"
Pinot Noir



Autrefois marqué par l'histoire des guerres de Vendée, le plateau des Mauges offre aujourd'hui un cadre paisible, rythmé par les murmures de l'Èvre, rivière sauvage qui traverse de superbes coteaux. C'est au cœur de ce paysage unique que s'épanouit le vignoble atypique et cinquantenaire : Réthoré Davy. Ici, la terre, les vignes et le savoir-faire des vignerons se conjuguent pour créer des vins de caractère, reflets d'un terroir authentique.



Culture : Label Terra Vitis, une culture raisonnée de la vigne. Travail des sols sans d'herbicides. Terroir : Schiste limoneux argileux peu profond. Fertilisation de manière organique avec des engrais verts. Elevage : cuves inox.



100 % Pinot Noir

Robe : couleur rouge cerise.



Nez : Le nez "pinote" avec ses notes de petits fruits rouges et sa touche subtile de poivre.

Dégustation : En bouche, ce pinot noir charme avec sa belle tension en attaque, son milieu de bouche enrobée et sa finale élégante et longue.



Idéal sur les viandes blanches ou une salade nicoise.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

Fiche Technique

Domaine Réthoré Davy

Vin de France "Tandem" *Sauvignon - Viognier*



Autrefois marqué par l'histoire des guerres de Vendée, le plateau des Mauges offre aujourd'hui un cadre paisible, rythmé par les murmures de l'Èvre, rivière sauvage qui traverse de superbes coteaux. C'est au cœur de ce paysage unique que s'épanouit le vignoble atypique et cinquantenaire : Réthoré Davy. Ici, la terre, les vignes et le savoir-faire des vignerons se conjuguent pour créer des vins de caractère, reflets d'un terroir authentique.



Culture : Label Terra Vitis, une culture raisonnée de la vigne. Travail des sols sans d'herbicides. Terroir : Coteaux sur sol de schiste exposé sud. Fertilisation de manière organique avec des engrais verts. Elevage : barriques d'acacia.



Viognier, Sauvignon

Robe : jaune or.



Nez : Le nez est exotique aux parfums de zeste d'orange, de pain grillé et un soupçon de vanille.

Dégustation : Tandem Blanc dénote par sa richesse en bouche, chaleureuse, boisée aux notes de fruits exotiques mûrs.



Parfait avec un risotto aux asperges ou avec un camembert affiné.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Domaine Réthoré Davy

Vin de France "Tandem" *Pinot Noir - Syrah*



Autrefois marqué par l'histoire des guerres de Vendée, le plateau des Mauges offre aujourd'hui un cadre paisible, rythmé par les murmures de l'Èvre, rivière sauvage qui traverse de superbes coteaux. C'est au cœur de ce paysage unique que s'épanouit le vignoble atypique et cinquantenaire : Réthoré Davy. Ici, la terre, les vignes et le savoir-faire des vignerons se conjuguent pour créer des vins de caractère, reflets d'un terroir authentique.



Culture : Label Terra Vitis, une culture raisonnée de la vigne. Travail des sols sans d'herbicides. Terroir : Coteaux sur sol de schiste exposé sud. Fertilisation de manière organique avec des engrais verts. Elevage : fut de chêne.



Pinot Noir - Syrah

Robe : rouge grenat.



Nez : Le nez évoque le coulis de cassis et la confiture de cerise noire. Un vrai délice !

Dégustation : La bouche est soyeuse et puissante. Elle laisse entrevoir la finesse et la maîtrise de l'élevage en fûts.



Idéal sur des côtelettes d'agneau, du canard ainsi que le fromage.

Potentiel de garde : environ 8 ans.