

Domaine Cordaillat Reuilly "Tradition" rosé 2019



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): P. Dethune (Reuilly
CORDAILLAT)

Millésime: 2019

Appellation: Reuilly

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Tradition

Cépage dominant: pinot gris

Description brève du produit :

Issu du cépage pinot gris conformément à la tradition des rosés de Reuilly, un "gris" à la belle robe saumonée, très pâle, qui vous séduira par sa gourmandise. Ce domaine vit un véritable rennaissance suite à sa reprise depuis deux millésimes par un nouveau vigneron plein d'ambition. Déjà certifié Haute Valeur Environnementale, et ce n'est qu'un début. Les vins nous ont impressionnés.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cordaillat Reuilly
"Tradition" rosé 2019**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: Pinot Gris

Sol : Argilo calcaire sur pentes douces,

Méthode culturale: enherbement, et viticulture raisonnée (pas d'antibotrytis, ni insecticides

Vinification: Macération pelliculaire suivie d'un élevage en cuve inox sur lies fines.

Dégustation: Robe saumonée très pâle, typique du Pinot Gris ; la surmaturité nécessaire à un bon millésime était bien présente cette année. Nez très gourmand, bouche aux arômes de bonbons anglais..

Garde: un vin à boire de suite ou à conserver 2 ans.

Accords: Apéritif, entrées, galettes aux pommes de terre, plats sucrés/salés ou exotiques, desserts..

Température de service : frais entre 9° et 10°C