

# 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 renaissance 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