

Domaine Cordaillat Reuilly "Les Sables" blanc sec 2020



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2020

Appellation: Reuilly

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Sables

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

Une découverte magnifique que cette cuvée si spécifique... voire unique à Reuilly. Un sauvignon sur sable d'une finesse impressionnante, à un prix défiant toute concurrence !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour

enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

Domaine Cordaillat Reuilly "Les Sables" blanc sec 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: Sauvignon

Sol : Plateau sablo - argilo – graveleux. La cuvée a pris le nom de la parcelle dont elle est issue "Les Sables"

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

Vinification: Pressurage direct, puis élevage plusieurs mois sur lies fines en cuves inox avec batonnage régulier,

Dégustation: Une cuvée tout en finesse. Arômes délicats, parfums subtils sur des notes plutôt florales .

Une finale persistante, longue et harmonieuse.

Garde: un vin plaisir à boire de suite ou également à conserver de 2 à 3 ans.

Accords: Apéritif, poissons, viandes blanches, fromage de chèvre...