

Domaine Cordaillat Reuilly "Dagobert" rouge 2019



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2019

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Dagobert

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde du domaine, élevée en fûts de chêne. Un rare pinot noir (encore un peu jeune en 2022) produit à seulement 1500 bouteilles qui n'a rien à envier à ses cousins bourguignons. Idéalement bon à déguster en 2023, et pendant 5 ans supplémentaires au moins.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cordaillat Reuilly
"Dagobert" rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: Pinot Noir

Sols : Argilo calcaire sur pentes douces, idéalement exposées au soleil levant

Méthode culturale : enherbement, travail du sol, et viticulture raisonnée (pas d'antibotrytis, ni insecticides)

Vinification : Sélection de grappes sur nos vignes historiques.

Vinification puis élevage en barriques pendant 9 mois. Seulement 20% de barriques neuves

Dégustation :

Le millésime 2017 révèle des tanins fondus, associés aux arômes de fruits rouges, de fruits murs.

La couleur est profonde, preuve d'une belle concentration.

L'utilisation de barriques d'âges différents permettent de conserver cet équilibre avec le Pinot Noir.

Garde : 8 à 10 ans.

Accords : côte de bœuf grillée, fromages à pâte dure

Température de service : entre 18° et 20°C