Domaine Cordaillat Reuilly "Tradition" rosé 2022

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): P. Dethune (Reuilly CORDAILLAT)
Millésime: 2022
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 une véritable renaissance suite à sa reprise depuis trois 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 2022

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