

Domaine Cordaillat Reuilly "Tradition" rouge 2022



Prix du produit :

75,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Tradition

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Un pinot noir de Loire frais et accessible, tant en dégustation qu'en prix !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cordaillat Reuilly
"Tradition" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Pinot Noir.

Sol : Argilo-calcaire sur pentes douces.

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

Vinification : Les meilleurs raisins sont sélectionnés à la vendange. Pré-fermentaire à froid, puis vinification en cuves inox.

Dégustation : 2022 se caractérise par un nez aux arômes de fruits rouges très expressifs. Le palais est envahit par une belle souplesse suivie ensuite par les tanins naturels ronds.

Garde : Nos vins rouges facile à boire, peuvent se conserver 4 à 5 ans dans votre cave.

Accords : Viandes blanches ou rouges, poissons grillés, etc...

Température de service : Frais entre 14° et 15°.