

# 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 culturelle** : Enherbement, et viticulture raisonnée (pas d'antibrotrytis, 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°.