

Domaine Cordaillat Reuilly "Dagobert" rouge 2022



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Dagobert

Cépage dominant: pinot noir

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 2025) produit à seulement 1500 bouteilles qui n'a rien à envier à ses cousins bourguignons.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT

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

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: Pinot Noir

Le millésime : Millésime avec une jolie couleur favorisée par une ?n d'été très ensoleillée qui a permis un bel équilibre en bouche et des tanins fondus.

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

Méthode culturelle : Vignes enherbées, conduites selon le cahier des charges Bio.

Vinification : Sélection de grappes sur nos vignes historiques.

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

Garde : 6 à 8 ans.

Accords : côte de bœuf grillée, fromages à pâte dure

Température de service : entre 18° et 20°C