

Domaine Cordaillat Reuilly "Dagobert" blanc sec 2022



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Reuilly

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Dagobert

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine en blanc, produite à seulement 2000 bouteilles. Un sauvignon de garde opulent et structuré, légèrement marqué par l'élevage en fûts de chêne issu de forêts locales, conformément à la certification HVE du domaine. Superbe.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cordaillat Reuilly "Dagobert" blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

PRÉSENTATION : Notre belle cuvée de Reuilly blanc, issue de vieilles vignes, et entièrement

vini?ée en fûts de chêne

LE MILLÉSIME

Millésime idéalement solaire lors de la phase ?nale de végétation

SITUATION

Ce vin est issu de notre vieille vigne située sur le lieudit « Laleuf » sur la commune de Reuilly

TERROIR

Sol argilo-calcaire sur pente légère orientée au soleil levant

À LA VIGNE

Vignes enherbées, conduites selon le cahier des charges Bio

VINIFICATION

La vendange est entièrement éra?ée, et le jus directement mis en futs de chêne, où se déroulent les deux fermentations

ÉLEVAGE

Dix mois d'élevage en futs de chêne. Les tanins se veulent légers pour ne pas outrepasser le sauvignon aromatique. Pour cela, seulement 20% des futs sont renouvelés chaque année (futs de 225 l et 400 l)

SERVICE

Recettes de Saint Jacques, omelettes aux tru?es, foie gras poellé ou poulardes farcies

POTENTIEL DE GARDE

Se boit dès maintenant, jusqu'à 6 ou 8 ans