

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

TERRAIN

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 fûts de chêne, où se déroulent les deux fermentations

ÉLEVAGE

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

SERVICE

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

POTENTIEL DE GARDE

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