

Domaine Cordaillat Reuilly "Tradition" gris 2025

Prix du produit :

81,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2025

Appellation: Reuilly

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot gris

Description brève du produit :

Issu du cépage pinot gris conformément à la tradition des rosés de Reuilly, un "gris" à la belle robe saumonée, très pâle, qui séduira par sa gourmandise. Ce domaine vit une véritable renaissance suite à sa reprise depuis trois millésimes par un nouveau vigneron plein d'ambition. Déjà certifié Haute Valeur Environnementale et Bio, et ce n'est qu'un début. Les vins nous ont impressionnés.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Cordaillat Reuilly "Tradition" rosé 2025

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: Pinot Gris

Sol : Argilo calcaire sur pentes douces.

Méthode culturale: enherbement, et viticulture **BIO**.

Vinification: Macération pelliculaire suivie d'un élevage en cuve inox sur lies fines.

Dégustation: Robe saumonée très pâle, typique du Pinot Gris ; la surmaturité nécessaire à un bon millésime était bien présente cette année. Nez très gourmand, bouche aux arômes de bonbons anglais..

Garde: un vin à boire de suite ou à conserver 2 ans.

Accords: Apéritif, entrées, galettes aux pommes de terre, plats sucrés/salés ou exotiques, desserts..

Température de service : frais entre 9° et 10°C