

Domaine Cordailat Reuilly "Les Sables" blanc sec 2024



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2024

Appellation: Reuilly

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Une belle découverte que cette cuvée si spécifique... voire unique à Reuilly. Un sauvignon sur sable d'une finesse impressionnante, bien réussi en 2024 (année équilibrée), tout comme en 2023 (année plus solaire). Une belle performance !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Cordailat Reuilly "Les Sables" blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: Sauvignon

Sol : Plateau sablo - argilo – graveleux. La cuvée a pris le nom de la parcelle dont elle est issue “Les Sables”

Méthode culturale : Enherbement, et viticulture **BIO**

Vinification: Pressurage direct, puis élevage plusieurs mois sur lies fines en cuves inox avec batonnage régulier,

Dégustation: Une cuvée tout en finesse. Arômes délicats, parfums subtils sur des notes plutôt florales.
Une finale persistante, longue et harmonieuse.

Garde: un vin plaisir à boire de suite ou également à conserver de 3 à 4 ans.

Accords: Apéritif, poissons, viandes blanches, fromage de chèvre...