

Domaine Cordailat

Pascal Dethune – Vigneron

AOP REUILLY Blanc Cuvée « Les Sables » 2018



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 raisonnée (pas d’antibiotrytis, ni insecticides)

Vinificaton: 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.

Un millésime très élégant.

Garde: un vin plaisir à boire de suite ou également à conserver de 2 à 3 ans.

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

Température de service: entre 10° et 11°

Alcool: 13.00 %

Production du millésime : 7 000 Bouteilles

EARL DOMAINE CORDAILLAT

« Le sentier » 5, route de Massay 36260 REUILLY
Tel :+33 (0)2 48 53 23 94 Mob :+33 (0)6 84 77 87 19

E-mail : domainecordailat@orange.fr Web : <http://domaine-cordailat.fr>