

Domaine Cordaillat

Pascal Dethune – Vigneron

AOP REUILLY Blanc Cuvée Tradition 2018



Cépage: Sauvignon

Sol : Argilo calcaire sur pentes douces,

Méthode culturale : enherbement, et viticulture raisonnée (pas d'antibotrytis, ni insecticides)

Vinificaton: Pressurage direct, puis élevage sur lies fines en cuves inox,

Dégustation: 2018 nous a prodigué des vins sans agressivité. On retrouve un nez expressif, typique de nos Reuilly Tradition. Une bouche flatteuse avec des arômes de fruits à chairs blanches et une finale légèrement acidulée.

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°

Volume de production : 45 000

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 : domainecordaillat@orange.fr Web : <http://domaine-cordaillat.fr>