

Domaine Cordaillat Reuilly "Les Sables" blanc sec 2018



Prix du produit :

12,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2018

Appellation: Reuilly

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Sables

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cordaillat Reuilly "Les Sables" blanc sec 2018

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 raisonnée (pas d'antibotrytis, ni insecticides)

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 2 à 3 ans.

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

Alcool: 13.00 %

Production du millésime : 7 000 Bouteilles

Description brève du produit :

Une découverte magnifique que cette cuvée si spécifique... voire unique à Reuilly. Un sauvignon sur sable d'une finesse impressionnante, à un prix défiant toute concurrence !