Domaine Cordaillat Reuilly "Dagobert" blanc 2018

Prix du produit :

17,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): P. Dethune (Reuilly CORDAILLAT)
Millésime: 2018
Appellation: Reuilly
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Dagobert
Cépage dominant: sauvignon
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cordaillat Reuilly "Dagobert" blanc 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: Sauvignon

Sols : Argilo calcaire sur pentes douces, idéalement exposées au soleil levant,

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

Vinification: Sélection de grappes sur nos vignes historiques.
Vinification puis elevage en barriques pendant 9 mois. Seulement 20% de barriques neuves.

Dégustation : Notre millésime 2018 procure de beaux tanins fondus, que ce soit au nez et en bouche. Les barriques d'ages différents apportent un bel équilibre, en modérant légèrement le sauvignon réputé explosive, et en apportant une belle structure au vin.

Garde : 8 à 10 ans.

Accords : idéal pour vos recettes de Saint Jacques, omelettes aux truffes, foie gras poellé ou poulardes farcies …

Température de service: entre 10° et 11°

Alcool: 13.50 %

Production : 2 500 Blles

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine en blanc, produite à seulement 2500 bouteilles. Un sauvignon de garde opulent et structuré, légèrement marqué par l'élevage en fûts de chêne issu de forêts locales, conformément à la certification HVE du domaine. Superbe.