

Domaine Cordaillat Reuilly "Dagobert" rouge 2020



Prix du produit :

18,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2020

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Dagobert

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cordaillat Reuilly
"Dagobert" rouge 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: Pinot Noir

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

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

Vinification : Sélection de grappes sur nos vignes historiques.

Vinification puis élevage en barriques pendant 9 mois. Seulement 20% de barriques neuves

Garde : 8 à 10 ans.

Accords : côte de bœuf grillée, fromages à pâte dure

Température de service : entre 18° et 20°C

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde du domaine, élevée en fûts de chêne. Un rare pinot noir (encore un peu jeune en 2023) produit à seulement 1500 bouteilles qui n'a rien à envier à ses cousins bourguignons. Idéalement bon à déguster en 2024, et pendant 5 ans supplémentaires au moins.