

# Domaine Cordailat Reuilly "Les Sables" blanc sec 2018



Prix du produit :

**72,00 €**

**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 Cordailat 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 !