# Domaine Cordaillat Reuilly "Tradition" rosé 2019



## Prix du produit :

66,00€

## caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): P. Dethune (Reuilly

CORDAILLAT)
Millésime: 2019
Appellation: Reuilly

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Tradition

Cépage dominant: pinot gris

# **Description du produit:**

# PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cordaillat Reuilly "Tradition" rosé 2019

# Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage: Pinot Gris

**Sol**: Argilo calcaire sur pentes douces,

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

Vinification: Macération pelliculaire suivie d'un élevage en cuve inox sur lies fines.

## www.vigneronsdexception.com

**Dégustation:** Robe saumonée très pâle, typique du Pinot Gris ; la surmaturité nécessaire à un bon millésime était bien présente cette année. Nez très gourmand, bouche aux arômes de bonbons anglais..

Garde: un vin à boire de suite ou à conserver 2 ans.

**Accords:** Apéritif, entrées, galettes aux pommes de terre, plats sucrés/salés ou exotiques, desserts..

Température de service : frais entre 9° et 10°C

## Description brève du produit :

Issu du cépage pinot gris conformément à la tradition des rosés de Reuilly, un "gris" à la belle robe saumonée, très pâle, qui vous séduira par sa gourmandise. Ce domaine vit un véritable renaissance suite à sa reprise depuis deux millésimes par un nouveau vigneron plein d'ambition. Déjà certifié Haute Valeur Environnementale, et ce n'est qu'un début. Les vins nous ont impressionnés.