

Domaine Cordaillat Reuilly "Dagobert" rouge 2017



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2017

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Dagobert

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cordaillat Reuilly
"Dagobert" rouge 2017

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'antibiotrytis, ni insecticides)

Vinification : Sélection de grappes sur nos vignes historiques.

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

Dégustation :

Le millésime 2017 révèle des tanins fondus, associés aux arômes de fruits rouges, de fruits murs. La couleur est profonde, preuve d'une belle concentration. L'utilisation de barriques d'âges différents permettent de conserver cet équilibre avec le Pinot Noir.

Garde : 8 à 10 ans.

Accords : côte de bœuf grillée, fromages à pâte dure

Température de service : entre 18° et 22°C

Alcool : 13.50 %

Production : 1 500 Billes

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde du domaine, élevée en fûts de chêne. Un rare pinot noir produit à seulement 1500 bouteilles qui n'a rien à envier à ses cousins bourguignons. Déjà bon à déguster en 2021, et pendant 5 ans supplémentaires au moins.