

# Domaine Cordaillat Reuilly "Dagobert" rouge 2022



Prix du produit :

**111,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Reuilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Dagobert

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CORDAILLAT**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Cordaillat Reuilly  
"Dagobert" rouge 2022**

Fiche technique rédigée par le domaine :

**Cépage:** Pinot Noir

**Le millésime :** Millésime avec une jolie couleur favorisée par une ?n d'été très ensoleillée qui a permis un bel équilibre en bouche et des tanins fondus.

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

**Méthode culturale :** Vignes enherbées, conduites selon le cahier des charges Bio.

---

**Vinification** : Sélection de grappes sur nos vignes historiques.

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

**Garde** : 6 à 8 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 2025) produit à seulement 1500 bouteilles qui n'a rien à envier à ses cousins bourguignons.