

DOMAINE  
**CORDAILLAT**  
*Pascal Dethune Vigneron*



## Cuvée TRADITION Blanc 2023

AOC Reuilly, Vallée de la Loire et Centre, France

Un vin blanc vif et aromatique, notre cuvée « ambassadrice »

### PRÉSENTATION

Cuvée issue des différents terroirs du domaine, riches de leur complémentarité

### LE MILLÉSIME

Bel équilibre et expression aromatique très flatteuse. Une bouche avec une légère rondeur, typique de nos sauvignons

### SITUATION

L'essentiel des parcelles se trouve sur la commune de Reuilly, sur l'un des plus anciens terroirs de l'AOC

### TERROIR

Sol argilo-calcaire sur pentes légères (90 %), avec quelques plateaux sableux sur sous-sol argilo-calcaires (10%)

### À LA VIGNE

Vignes enherbées, conduites selon le cahier des charges Bio

### VINIFICATION

Pressurage direct dès réception en cave, puis vinification en cuves inox

### ÉLEVAGE

Elevage court en cuves inox sur lies fines

### SERVICE

Accompagne parfaitement les entrées à base de crustacés et fruits de mer ainsi que les plats de poissons. Il est sublime avec les fromages de chèvre secs (ex : Crottin de Chavignol, ...)

### POTENTIEL DE GARDE

Se boit dès maintenant, jusqu'à 3 ou 4 ans

### Certifications :



Conversion Bio  
3<sup>e</sup> année

### Récompenses :



Macon 2024  
BRONZE

### DONNEES TECHNIQUES

**Cépage :** 100 % Sauvignon Blanc

13.0 % Vol.

Volume de Production : 70 000

Rendement : 55hl/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Elevage en cuves : 3 mois

Sucre résiduel : 0.5 g/l

### CONTACT :

**DOMAINE CORDAILLAT** 48, Avenue du Président Wilson, 36260 REUILLY

Tel. 33 (0) 248 532 394 - [domainecordaillat@orange.fr](mailto:domainecordaillat@orange.fr)

[www.domaine-cordaillat.fr](http://www.domaine-cordaillat.fr)