

DOMAINE
CORDAILLAT
Pascal Dethune Vigneron



Certifications :



Conversion Bio
3^e année

DONNEES TECHNIQUES

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

13.0 % Vol.

Volume de Production : 8 000

Rendement : 50hl/ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Elevage en cuves : 10 mois

Sucre résiduel : 0.5 g/l

Cuvée LES SABLES - Blanc 2023

AOC Reuilly, Vallée de la Loire et Centre, France

Un vin blanc aromatique, fin avec une belle longueur en bouche

PRÉSENTATION

Vin parcellaire issue de notre parcelle emblématique « Les Sables », une exclusivité sur Reuilly,

LE MILLÉSIME

Bel équilibre et expression aromatique très flatteuse. Une bouche avec une belle rondeur et richesse grâce à l'élevage sur lies,

SITUATION

La parcelle « Les Sables » est localisée à Chery dans le Cher (18), sur un plateau « sableux », surplombant la vallée de la rivière Arnon,

TERROIR

Sol de sables et de limons, sur un sous-sol argilo-calcaire,

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 sur lies fines pendant dix mois, et batonnage régulier,

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

CONTACT :

DOMAINE CORDAILLAT 48, Avenue du Président Wilson, 36260 REUILLY

Tel. 33 (0) 248 532 394 - domainecordaillat@orange.fr

www.domaine-cordaillat.fr