

DOMAINE  
**CORDAILLAT**  
*Pascal Dethune Vigneron*



## Cuvée DAGOBERT - Blanc 2022

AOC Reuilly, Vallée de la Loire et Centre, France

Un sauvignon entièrement vinifié en futs de chênes !

### PRÉSENTATION

Notre belle cuvée de Reuilly blanc, issue de vieilles vignes, et entièrement vinifiée en futs de chênes

### LE MILLÉSIME

Millésime idéalement solaire lors de la phase finale de végétation

### SITUATION

Ce vin est issu de notre vieille vigne située sur le lieudit « Laleuf » sur la commune de Reuilly

### TERROIR

Sol argilo-calcaire sur pente légère orientée au soleil levant

### À LA VIGNE

Vignes enherbées, conduites selon le cahier des charges Bio

### VINIFICATION

La vendange est entièrement éraflée, et le jus directement mis en futs de chêne, où se déroulent les deux fermentations

### ÉLEVAGE

Dix mois d'élevage en futs de chêne. Les tanins se veulent légers pour ne pas outrepasser le sauvignon aromatique. Pour cela, seulement 20% des futs sont renouvelés chaque année (futs de 225 l et 400 l)

### SERVICE

Recettes de Saint Jacques, omelettes aux truffes, foie gras poellé ou poulardes farcies

### POTENTIEL DE GARDE

Se boit dès maintenant, jusqu'à 6 ou 8 ans

### 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)

### Certifications :



### DONNEES TECHNIQUES

Cépage : 100 % Sauvignon

13.0 % Vol.

Volume de Production : 2 000

Rendement : 40hl/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Elevage en futs : 9 mois

Sucre résiduel : <0.1 g/l