

DOMAINE  
**CORDAILLAT**  
*Pascal Dethune Vigneron*



## Cuvée TRADITION - Rouge 2023

AOC Reuilly, Vallée de la Loire et Centre, France

Vin léger, frais avec de jolis arômes de fruits rouges

### PRÉSENTATION

Pinot noir frais et aromatique dégageant une belle complexité d'arômes de fruits rouges et des tanins souples

### LE MILLÉSIME

Millésime avec une couleur intense favorisée par une fin d'été très ensoleillée

### SITUATION

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

### 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

La vendange est entièrement éraflée avant la macération pré-fermentaire à froid pendant 4 à 5 jours

### ÉLEVAGE

Cuves inox

### SERVICE

Une planche de charcuterie, ou lors d'un repas avec des viandes blanches et rouges, voire un poisson grillé

### POTENTIEL DE GARDE

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

### Certifications :



Conversion Bio  
3<sup>e</sup> année

### Récompenses :



Guide Hachette  
2025 – 1 Etoile

### DONNEES TECHNIQUES

Cépage : 100 % Pinot Noir

13.5 % Vol.

Volume de Production : 20 000

Rendement : 50hl/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Elevage en cuves : 3 mois

Sucre résiduel : <0.1 g/l

### CONTACT :

**DOMAINE CORDAILLAT** 48, Avenue du Président Wilson, 36260 REUILLY  
Tel. 33 (0) 248 532 394 - [domainecordailat@orange.fr](mailto:domainecordailat@orange.fr)  
[www.domaine-cordailat.fr](http://www.domaine-cordailat.fr)