

# DOMAINE CORDAILLAT

*Pascal Dethune Vigneron*

## Newsletter Mars 2021



Dans cette lettre, nous vous présentons la vie de la vigne, les évènements marquants, et l'actualité de nos vins

### La taille est terminée, il faut maintenant nourrir la vigne

Nous venons de terminer la taille le 3 mars. Tous les brins (sarments) « inutiles » ont été mis en andains pour ensuite être broyés. (nous ne brûlons pas les sarments). Recyclés par la vigne, ils serviront à apporter une partie des nutriments de la plante. Le reste des nutriments sera apporté avec du compost (bio !).



*Les sarments sont mis en andains*



*Les Sarments sont broyés*

### Une nouvelle parure pour nos bouteilles !

Nous avons le plaisir de démarrer l'année 2021 avec de nouvelles étiquettes. Nous y introduisons des symboles :

- Cuvée Tradition : la symbolique du pieds de vigne
- Cuvée Les Sables : le sablier symbole du temps nécessaire à l'élevage du vin,
- Cuvée Dagobert : la couronne pour une cuvée « royale » !

### Au delà de la certification environnementale HVE

La certification obtenue en 2019 symbolise une partie des efforts vertueux pour l'environnement. Mais nous allons plus loin.

Par exemple :

- Nous n'utilisons pas d'insecticides,
- Nous avons mis en place une démarche visant à supprimer les plastiques utilisés dans la vigne (caches, piquets,...)

Pour des emplois locaux : Tous nos salariés, y compris les saisonniers, habitent dans un rayon de 15 km.

### Soutenez nos restaurants !

Nous attendons tous avec impatience la réouverture de nos restaurants. Avec passion, certains proposent des formules à emporter. C'est l'occasion de maintenir le lien avec eux, et faire honneur à leur savoir faire.

Bien à vous

**Pascal DETHUNE**

Vigneron



EARL Domaine Cordailat - Accueil : 16, rue de la Mairie 18120 Lury/Arnon

Tél : 02 48 53 23 94 ou 06 84 77 87 19

Mail : [domainecordailat@orange.fr](mailto:domainecordailat@orange.fr) Site : <http://domaine-cordailat.fr>