

DOMAINE  
**CORDAILLAT**  
*Pascal Dethune Vigneron*



## Cuvée TRADITION - Gris 2023

AOC Reully, Vallée de la Loire et Centre, France

Gris de Reully, vin fin, aromatique à la couleur légèrement saumonée.

### PRÉSENTATION

Pinot gris vinifié après une légère macération pelliculaire. La fermentation est menée jusqu'à assèchement du vin (très peu de sucres résiduels),

### LE MILLÉSIME

Millésime exceptionnellement aromatique et flatteur

### SITUATION

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

### TERROIR

Sol majoritairement argilo-calcaire sur pentes légères

### À LA VIGNE

Vignes enherbées, conduites selon le cahier des charges Bio.

### VINIFICATION

Ce raisin rosé est vinifié comme un vin blanc. Légère macération pelliculaire, puis pressurage et vinification en cuves inox thermorégulées. Une fermentation malolactique partielle a permis à ce millésime de gagner en rondeur tout en offrant une exceptionnelle fraîcheur

### ÉLEVAGE

Cuves inox

### SERVICE

Accompagne bien les viandes blanches, la cuisine asiatique, les asperges, les plats sucrés/salés

### 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 - [domainecordailat@orange.fr](mailto:domainecordailat@orange.fr)  
[www.domaine-cordailat.fr](http://www.domaine-cordailat.fr)

### Certifications :



Conversion Bio  
3<sup>e</sup> année

### Récompenses :



Concours Général  
Paris 2024 - OR

### DONNEES TECHNIQUES

Cépage : 100 % Pinot Gris

13.5 % Vol.

Volume de Production : 20 000

Rendement : 55hl/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Elevage en cuves : 3 mois

Sucre résiduel : 1.2 g/l