

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^e 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
www.domaine-cordailat.fr