

DOMAINE
CORDAILLAT
Pascal Dethune Vigneron



Cuvée DAGOBERT - Rouge 2022

AOC Reuilly, Vallée de la Loire et Centre, France

Pinot noir structuré et élégant

PRÉSENTATION

Notre belle cuvée, issue de vieilles vignes, digne d'un grand pinot noir. Equilibre entre les fruits rouges et des tanins souples.

LE MILLÉSIME

Millésime avec une jolie couleur favorisée par une fin d'été très ensoleillée qui a permis un bel équilibre en bouche et des tanins fondus.

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 avant une petite macération pré-fermentaire. Les fermentations sont conduites avec thermorégulation

ÉLEVAGE

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

SERVICE

Côte de boeuf grillée, fromages à pâte dure

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 - domainecordailat@orange.fr
www.domaine-cordailat.fr

Certifications :



DONNEES TECHNIQUES

Cépage : 100 % Pinot Noir

13.0 % Vol.

Volume de Production : 2 500

Rendement : 40hl/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Elevage en futs : 10 mois

Sucre résiduel : <0.1 g/l