

DOMAINE
CORDAILLAT
Pascal Dethune Vigneron



Certifications :



Récompenses :



Hachette 1*



Angers 2025 Or

DONNEES TECHNIQUES

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

13.0 % Vol.

Volume de Production : 40 000

Rendement : 36hl/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Elevage en cuves : 3 mois

Sucre résiduel : 0.44 g/l

Cuvée TRADITION Blanc 2024

AOC Reuilly, Vallée de la Loire et Centre, France

Un vin blanc vif et aromatique, notre cuvée « ambassadrice »

PRÉSENTATION

Assemblage des différents terroirs du domaine, un gage de régularité,

LE MILLÉSIME

Superbe équilibre et expression aromatique très flatteuse. Exceptionnel au regard de la météo peu favorable du millésime.

SITUATION

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

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

Pressurage direct dès réception en cave, puis vinification en cuves inox

ÉLEVAGE

Elevage court en cuves inox sur lies fines

SERVICE

Accompagne parfaitement les entrées à base de crustacés et fruits de mer ainsi que les plats de poissons. Il est sublime avec les fromages de chèvre secs (ex : Crottin de Chavignol, ...)

POTENTIEL DE GARDE

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

CONTACT : Pascal Dethune

DOMAINE CORDAILLAT 48, Avenue du Président Wilson, 36260 REUILLY

Tel. 33 (0) 248 532 394 - contact@pascaldethune.fr

www.domaine-cordailat.fr