

**AOP REUILLY Blanc**  
**Cuvée TRADITION 2022**



**Cépage:** Sauvignon

**Sol :** Argilo calcaire sur pentes douces,

**Méthode culturale :** Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale),  
Enherbement, et travail du sol, aucun antibotrytis, ni insecticides, 30%  
des surfaces du domaine en jachère mellifères,

**Vinificaton:** Pressurage direct, puis élevage sur lies fines en cuves inox,

**Dégustation:** 2022 nous a prodigué des vins frais et aromatiques,  
On retrouve un nez délicat, typique de nos Reilly Tradition. Une bouche  
flatteuse avec des arômes de fruits à chairs blanches et une finale  
légèrement acidulée.

**Garde:** un vin plaisir à boire de suite ou également à conserver de 2 à 3  
ans.

**Accords:** Apéritif, crustacés, poissons, viandes blanches, fromage de  
chèvre...

**Température de service:** entre 10° et 11°

**Volume de production (blles) :** 45 000

**Taux d'alcool :** 13.5 %

**EARL DOMAINE CORDAILLAT**

« Le sentier » 5, route de Massay 36260 REUILLY  
Tel :+33 (0)2 48 53 23 94 Mob :+33 (0)6 84 77 87 19

E-mail : [domainecordaillat@orange.fr](mailto:domainecordaillat@orange.fr) Web : <http://domaine-cordaillat.fr>