

AOP REUILLY Rouge
Cuvée Tradition 2022



Cépage: Pinot Noir

Sol : Argilo calcaire sur pentes douces,

Méthode culturale : enherbement, et viticulture raisonnée (pas d'antibiotrytis, ni insecticides)

Vinification: Les meilleures raisins sont sélectionnées à la vendange.

En cuves inox, une pré-fermentaire à froid est réalisée durant quelques jours, pour laisser ensuite la fermentation se dérouler.

Dégustation: 2022 se caractérise par un nez aux arômes de fruits rouges très expressifs,

Le palais est envahit par une belle souplesse suivie ensuite par les tanins naturels ronds.

Garde: Nos vins rouges faciles à boire, peuvent se conserver 4 à 5 ans dans votre cave.

Accords: Viandes blanches ou rouges, poissons grillés....

Temperature de service: entre 14° et 15°C

Volume de production (Blles) : 15 000

Taux d'alcool : 12.5 %

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 : domainecordailat@orange.fr Web : <http://domaine-cordailat.fr>