

**AOP REUILLY Rosé (Gris de Reuilly)**  
**Cuvée Tradition 2022**



**Cépage:** Pinot Gris

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

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

Domaine Certifié HVE (Haute Valeur ENvironnementale)

**Vinification :** Macération pelliculaire suivie d'un élevage en cuve inox sur lies fines.

**Dégustation:** Robe saumonée très pâle, typique du Pinot Gris ; la surmaturité nécessaire à un bon millésime était bien présente cette année. Nez très gourmand, bouche aux arômes de bonbons anglais..

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

**Accords:** Apéritif, entrées, galettes aux pommes de terre, plats sucrés/salés ou exotiques, desserts..

**Température de service :** frais entre 9° et 10°C

**Volume de production (Billes) :** 10 000

**Taux d'alcool :** 13,0 %

**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](mailto:domainecordailat@orange.fr) Web : <http://domaine-cordailat.fr>