

DOMAINE
CORDAILLAT
Pascal Dethune Vigneron



Certifications :



Cuvée TRADITION - Gris 2025

AOC Reuilly, Vallée de la Loire et Centre, France

Gris de Reuilly, vin fin, aromatique à la couleur légèrement saumonée.

PRÉSENTATION

100% Pinot gris vinifié après une légère macération pelliculaire. La fermentation est menée jusqu'au bout (très peu de sucres résiduels),

LE MILLÉSIME

Millésime ensoleillé et très précoce qui a permis d'avoir une très belle qualité de raisin.

SITUATION

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

TERROIR

Sol majoritairement argilo-calcaire sur pentes légères

À LA VIGNE

Vignes enherbées, conduites selon le cahier des charges Bio.

VINIFICATION

Ce raisin rosé est vinifié comme un vin blanc. Légère macération pelliculaire, puis pressurage et vinification en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

Cuves inox

SERVICE

Très agréable en apéritif, il accompagne aussi les viandes blanches, la cuisine asiatique (non épicée), les asperges, les plats sucrés/salés

POTENTIEL DE GARDE

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

DONNEES TECHNIQUES

Cépage : 100 % Pinot Gris

13.5 % Vol.

Volume de Production : 7 000

Rendement : 30hl/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Elevage en cuves : 3 mois

Sucre résiduel : 0.70 g/l

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