



Domaine Cordaillat

Pascal Delhune, vigneron

Vin de Reuilly



LAILLE Nov 2020
Commande à renvoyer avant le 15 nov.
Retrait des vins à Laillé le 21 Nov.
Parking Salle des Boulais de 9H00 à 16H00
(sortie Laillé, direction Guichen)



EARL Domaine Cordaillat
16, rue de la Mairie
18120 LURY SUR ARNON
Tel : 02 48 53 23 94

domainecordaillat@orange.fr

www.domaine-cordaillat.fr

TARIF TTC Opération Laillé 2020

REUILLY Tradition

« La richesse du terroir de Reuilly »
Disponible en Blanc, Rouge, Rosé

REUILLY Les Sables

« Un vin parcellaire élevé sur lies »
Disponible en Blanc et Rosé

REUILLY Dagobert

« Un élevage en futs de chênes du Berry »
Disponible en Blanc et Rouge



Tarif TTC	6 Blles	A partir de 12 Blles
Tradition	8,70 €	8,30 €
Les Sables	9,80 €	9,50 €
Dagobert	13,20 €	12,60 €

Le tarif unitaire dépend de la quantité totale commandée

Conditions de vente

Les prix indiqués sont des prix TTC, rendus à Laillé, pour une livraison en un point unique
Nos marchandises voyagent en port payé, les frais de port étant indiqués sur la facture. Elles restent légalement notre propriété jusqu'à son paiement intégral.
Expédition par caisse de 6 bouteilles et uniquement à destination de la France métropolitaine.
Panachage possible.
Toute réclamation en cas de casse ou de manquant lors de la livraison devra être faite immédiatement auprès du livreur et par lettre recommandée auprès du transporteur.
Le règlement se fait par chèque joint à la commande libellé à l'ordre de *Domaine Cordaillat*.

Les vins et millésimes figurant à notre tarif sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

BON DE COMMANDE à retourner

NOM : PRENOM :
ADRESSE :
N° de TELEPHONE : EMAIL :

	TRADITION			SABLES			DAGOBERT			TOTAL DE COMMANDE
	Blanc 2019	Rosé 2019	Rouge 2019	Blanc 2018	Rosé 2018	Blanc 2017	Rosé 2017	Rouge 2017		
Prix Unitaire TTC Bout. 75cl	9,90	9,90	9,90	11,50	11,50	15,50	15,50	15,50		
Commande de 6 Blles 75cl	8,70	8,70	8,70	9,80	9,80	13,20	13,20	13,20		
Commande de 12 Blles et plus	8,30	8,30	8,30	9,50	9,50	12,60	12,60	12,60		
Quantité commandée										
Total par catégorie TTC										
Remise de 4% pour toute commande supérieure à 250 €										
TOTAL GENERAL										

Les prix s'appliquent sur la totalité de la commande, avec panachage possible.

REUILLY BLANC

Cépage Sauvignon Blanc

« TRADITION » 2019:

Médaille d'argent Concours Gén. Agricole 2020



Les terres argilo-calcaires (kimméridgien) apportent fraîcheur et vivacité à cette cuvée fruitée et aromatique, savoureuse dès sa prime jeunesse.

Parfait en apéritif, avec des fruits de mer, poissons ou fromages de chèvre (ex : Crottin de Chavignol).

« LES SABLES » 2018 :

Cuvée issue de notre parcelle « Les Sables » (terroir argilo-siliceux). L'élevage en cuve inox thermorégulée sur lies fines (pendant 9 mois) apporte une grande finesse et une longueur de bouche.

Convient également en apéritif, sera parfait sur vos poissons fumés, poissons chauds en sauce, ...

Cuvée « DAGOBERT » 2017 :

Cette cuvée est élaborée à partir d'une sélection de raisins. Vin entièrement vinifié puis élevé 10 mois dans des fûts d'âges différents (renouvellement 1/5° des fûts chaque année).

Ce blanc surprend par sa finesse et ses arômes beurrés. Rare pour un sauvignon qui y est sublimé.

Il accompagnera vos plats tels que foie gras frais poêlé, ou un homard.

REUILLY GRIS (rosé)

Cépage Pinot Gris

« TRADITION » 2019 :

Médaille d'Argent Concours Ligiers Angers 2020
Guide Hachette des vins 2021 : 1 étoile



Vin issu d'un terroir argilo-calcaire, la macération pelliculaire permet d'obtenir cette couleur très légèrement rosée. Ce gris est souple et délicat sur des arômes de fruits frais (pêche blanche, abricot, framboise) jusqu'à des notes plus prononcées (fruits exotiques, fleurs des champs).

Parfait pour l'apéritif, sur une cuisine sucrée/salée, sur des viandes blanches en sauce (blanquette de veau, ...), desserts.

« LES SABLES » 2018 :

Cuvée issue de notre parcelle « Les Sables » (terroir argilo-siliceux). Après une macération pelliculaire, l'élevage en cuve sur lies fines (pendant 9 mois) apporte longueur et finesse. Les arômes seront plus ronds, avec une légère touche de pain d'épice ou encore de fruits confits d'une étonnante finesse.

Parfait sur des asperges, paella, grillade, ...

REUILLY ROUGE

Cépage Pinot Noir

« TRADITION » 2019:

Médaille d'Argent Conc. Bettane & Dessauve 2020
Guide Hachette des vins 2021 : 1 étoile



Nos pinots noirs sont issus uniquement de sols argilo-calcaires bien exposés.

Vin souple et fruité, il développe des arômes de fruits rouges (griotte, cerise) légèrement réglissé d'une grande complexité.

Nos rouges sont faciles à boire, mais vous pouvez les garder sans soucis 4 à 5 années dans votre cave.

Gourmandise avec une charcuterie, une quiche, une grillade, et même un poisson grillé ou une raclette

« DAGOBERT » 2017 :

Issu de vieilles vignes sur un terroir argilo-calcaire, ce vin est élevé 10 mois dans des fûts d'âges différents (renouvellement 1/5° des fûts chaque année).

Alliance du fruit et d'un léger boisé, le Reuilly dans toute son élégance.

Par cette force, il accompagnera à ravir vos gibiers, pièce de bœuf...

Domaine Cordault