

Reuilly, le 4 déc. 2017



Newsletter décembre 2017

Le millésime 2017 : des cuves aux bouteilles ...

Après une récolte précoce, les vinifications se sont déroulées parfaitement, et permettront la mise en bouteille des vins à partir de décembre pour le rosé, janvier pour le blanc, et la patience sera de mise pour le rouge qui attendra avril ... !!

Nous pourrons enfin satisfaire nos amateurs de rosé qui, pour l'heure, doivent patienter suite à l'épuisement du millésime 2016 ...



Le millésime 2018 se prépare dès maintenant !!

Après la chute des feuilles, les quelques flocons de neige tombés sur le Berry ont signé la chute des températures, propice à la dormance de la vigne.

Aussi, les travaux de taille ont commencé. C'est cette phase qui détermine le nombre de grappes de raisin qui produiront l'été prochain.

<- Rémi et Kenny taillent la parcelle des « Sables »

Le domaine vous rend visite :

Les salons gastronomiques sont une occasion de faire découvrir nos vins, leur région d'origine, y rencontrer nos clients fidèles ou les amateurs curieux.

Nous avons plaisir à échanger sur la vie du domaine ou de la vigne, mais aussi sur vos goûts, et vous faire découvrir nos cuvées

En novembre, trois rendez-vous ont eu lieu : **Nemours, Laillé** (à côté de Rennes, avec Laurence et Thibault) et **Saint Germain du Puy** (à côté de Bourges, avec Valérie et Grégoire).

Grégoire à St Germain du Puy →



L'équipe du Domaine se joint à moi pour vous souhaiter de bonnes fêtes de fin d'année.

Amicalement

Pascal DETHUNE

Viticulteur récoltant

EARL Domaine Cordaillat - Accueil : 16, rue de la Mairie 18120 Lury/Arnon

Tél : 02 48 53 23 94 ou 06 84 77 87 19

Mail : domainecordaillat@orange.fr Site : <http://domaine-cordaillat.fr>