

Matthieu & Renaud
MABILLOT

DOMAINE ET DISTILLERIE

REUILLY BLANC

« MONT COCU »

Le Reully Blanc «Mont Cocu» est un vin blanc issu d'une cuvée parcellaire retranscrivant ce que le terroir de Reully nous donne de mieux.



VIGNOBLE

Cépage : sauvignon blanc

Lieu-dit : Montcocu

Sol : coteaux siliceux exposés sud, coquillages fossilisés, ère du Kimméridgien

Superficie : 0,8 ha

Âge moyen des vignes : 25 ans

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : taille Guyot simple

Culture : lutte raisonnée, taille de la vigne raisonnée, enherbement naturel maîtrisé, ébourgeonnage, vendange en vert, aucun désherbage résiduaire, travail du sol

Vendange à maturité maximale

Rendement : 45 hl/ha

VINIFICATION

Première vinification sur le millésime 2008

Tri, éraflage

Macération préfermentaire : de 4 à 5 heures avant pressurage, basse température

Pressurage : pneumatique basse pression

Débourbage : 24 heures à froid

Fermentation : en cuve Inox thermorégulée, température 17-18°

Élevage : en cuve Inox sur lies fines et bâtonnage, 12 mois

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez qui s'oriente vers la fleur blanche accompagnée d'arômes de fruits confits. Nécessite une légère aération avant dégustation, pour révéler tout le potentiel aromatique de cette cuvée parcellaire dotée d'une couleur dorée assez soutenue due à un élevage long.

En bouche, on notera une belle attaque ainsi qu'un bel équilibre sur l'acidité, avec un final gras et une longueur plus qu'agréable.

DOMAINE MABILLOT

3 chemin de l'Orme, Villiers-les-Roses – 36260 Sainte-Lizaigne

Tél : 02 54 04 02 09 — Fax : 02 54 04 01 33 — contact@domaine-mabilLOT.fr

www.domaine-mabilLOT.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.