

Matthieu et Renaud

**MABILLOT**

# REUILLY BLANC

« MONT COCU »

Le reuilly blanc « Mont Cocu » est un vin blanc issu d'une cuvée parcellaire retranscrivant ce que le terroir de reuilly 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

5 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](mailto:contact@domaine-mabilLOT.fr)

[www.domaine-mabilLOT.fr](http://www.domaine-mabilLOT.fr)

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

La vente d'alcool est strictement  
interdite aux mineurs.