

Matthieu et Renaud

MABILLOT

REUILLY ROSÉ

Le reuilly rosé est le résultat d'un magnifique travail du pinot gris, donnant un vin typique de l'appellation reuilly AOC, toujours avec de beaux arômes floraux et fruités.



VIGNOBLE

Cépage : pinot gris.

Lieux-dits : les Thaumiers, les Conges.

Sol : coteaux argilo-calcaires, coquillages fossilisés, ère du Kimméridgien.

Superficie : 1,5 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.

Rendement : 50 hl/ha.

VINIFICATION

Tri, éraflage.

Pressurage : direct, pneumatique basse pression.

Fermentation : en cuve Inox thermorégulée, température 16-18°.

Élevage : en cuve Inox, 5 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez très présent offre des arômes de fleurs blanches, de pêche de vigne et de fraise, accompagnés d'une belle robe orange pâle. La bouche est longue et intense. Elle présente une finale acidulée et tout en fraîcheur.

Cette cuvée accompagnera parfaitement un apéritif, une viande blanche, des desserts à base de fruits mais aussi une belle cuisine asiatique. En somme, un vin facile à déguster qui plaira au plus grand nombre.

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

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.