

Matthieu & Renaud

MABILLOT

DOMAINE ET DISTILLERIE

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 toute 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

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.