

REUILLY ROUGE

« MONT COCU »

Le Reuilly rouge «Mont Cocu» est un vin rouge issu d'une cuvée parcellaire, élevé en fût de chêne et retranscrivant ce que le terroir de Reuilly nous donne de mieux.



VIGNOBLE

Cépage : pinot noir

Lieu-dit : Montcocu

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

Superficie : 0,5 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 : 45 hl/ha

VINIFICATION

Tri, éraflage

Macération : préfermentaire à froid

Fermentation : en cuve Inox thermorégulée, température 27-28°

Pigeage/remontage : doux

Pressurage : pneumatique basse pression

Fermentation : malolactique en fût de chêne de 400 litres

Élevage : sur lies fines en fût de chêne de 400 litres, 12 mois