Matthieu et Renaud
MABILLOT

REUILLY ROUGE

Le reuilly rouge est le résultat d'un magnifique travail du pinot noir, lui conférant d'agréables notes de fruits rouges qui en ravissent plus d'un.

VIGNOBLE

Cépage : pinot noir.
Lieux-dits : Montcocu, les Thaumiers, les Coignons.
Sol : coteaux argilo-calcaires, coquillages fossilisés, ère du Kimméridgien.
Superficie : 3,3 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.
Macération : préfermentaire à froid.
Fermentation : en cuve Inox thermorégulée, température 27-28°.
Élevage : sur lies fines en cuve, 8 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez qui marque des arômes de fruits rouges et d'épices. La mûre, la framboise et le cassis sont très présents. La structure tannique reste souple, fine et légère, comme le laisse deviner la magnifique robe rubis de ce vin.

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.