

Matthieu & Renaud **MABILLOT**
vignerons

La Ferté

VIGNOBLE

Cépage Pinot noir
Lieu-dit Montcocu
Sol Coteaux argilo-calcaires,
coquillages fossilisés,
ère kimméridgien
Superficie 0,5 ha
Âge moyen des vignes 25 ans
Densité de plantation 6600 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 Pré-fermentaire à froid
Pressurage Pneumatique basse pression
Pigeage / remontage Doux
Fermentation Malolactique - en cuve inox
thermo-régulée
Température 27/28°
Élevage Sur lies fines en fût de chêne de 400 litres,
12 mois



Domaine MABILLOT

3 chemin de l'Orme - Villiers les Roses
36260 Sainte-Lizaigne
Tél. : +33 (0)2 54 04 02 09 - Fax : 02 54 04 01 33
contact@vins-mabillo.fr
www.vins-mabillo.fr