

Matthieu & Renaud **MABILLOT**
vignerons

LE HAUT
de la pente

VIGNOBLE

Cépage Sauvignon blanc
Lieu-dit Montcocu, Les Lignis
Sol Coteaux silicieux et argilo calcaire,
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
Vendange à maturité maximum
Rendement 45 hl / ha

VINIFICATION

... Tri, éraflage
Macération Pré-fermentaire, 4 à 5 h avant pressurage
Basse température
Pressurage Pneumatique basse pression
Débourbage 24h à froid
Fermentation alcoolique et malolactique, en fût de
chêne 400 l, sur lies fines et batonnage
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-mabilLOT.fr
www.vins-mabilLOT.fr



VINS DE REUILLY
APPELLATION REUILLY CONTRÔLÉE