

# Matthieu & Renaud **MABILLOT** *vignerons*

## VIGNOBLE

<i>Cépage</i>	Pinot noir
<i>Lieu-dit</i>	Montcocu, les Thaumiers, les Coignons
<i>Sol</i>	Coteaux argilo-calcaires, coquillages fossilisés, ère kimméridgien
<i>Superficie</i>	3,3 ha
<i>Âge moyen des vignes</i>	25 ans
<i>Densité de plantation</i>	6600 pieds / ha

## VITICULTURE

<i>Conduite de la vigne</i>	Taille Guyot simple
<i>Culture</i>	Lutte raisonnée, taille de la vigne raisonnée, enherbement naturel maîtrisé, ébourgeonnage, vendange en vert, aucun désherbage résiduaire, travail du sol
<i>Rendement</i>	50 hl / ha

## VINIFICATION

...	Tri, éraflage
<i>Macération</i>	Pré-fermentaire à froid
<i>Pressurage</i>	Pneumatique basse pression
<i>Pigeage / remontage</i>	Doux
<i>Fermentation</i>	Malolactique - en cuve inox thermo-réglée
<i>Température</i>	27/28°
<i>Élevage</i>	Sur lies fines en cuve, 8 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](mailto:contact@vins-mabilLOT.fr)  
[www.vins-mabilLOT.fr](http://www.vins-mabilLOT.fr)

**VINS DE REUILLY**

APPELLATION REUILLY CONTRÔLÉE