

La Ferté blanc

VIGNOBLE

<i>Cépage</i>	Sauvignon blanc
<i>Lieu-dit</i>	Montcocu
<i>Sol</i>	Coteaux silicieux exposés sud, coquillages fossilisés, ère kimméridgien
<i>Superficie</i>	0,8 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>Vendange</i>	à maturité maximum
<i>Rendement</i>	45 hl / ha

VINIFICATION

...	Tri, éraflage
<i>Macération</i>	Pré-fermentaire, 4 à 5 h avant pressurage Basse température
<i>Pressurage</i>	Pneumatique basse pression
<i>Débourbage</i>	24h à froid
<i>Fermentation</i>	En cuve inox thermo-régulée
<i>Température</i>	17/18°
<i>Élevage</i>	En cuve inox 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-mabillo.fr
www.vins-mabillo.fr

