



Reilly Cuvée du Domaine, 2021

Domaine Mabillot
FRANCE, LOIRE, REUILLY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Sauvignon
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
RENDEMENTS	60 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,53 g/L
SUPERFICIE	5 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Reilly est une petite appellation(environ 280 ha) qui fait partie de la Loire et plus particulièrement des vins du « Centre Loire ». Cette cuvée est composé d'un assemblage de 3 parcelles : Montcocu, Lignis I et Lignis II
EXPOSITION	L'ensemble des parcelles qui rentrent dans la composition de cette cuvée sont des coteaux exposés Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Montcocu est coteau argilo calcaire avec en surface de nombreux petits coquillages fossilisés. Lignis I et Lignis II sont des coteaux argilo calcaires avec de nombreuses veines de silice.
VINIFICATION	Récolte mi-septembre pour le millésime 2021, avec une maturité optimum.Récolte puis tri de la vendange au chai. Pressurage pneumatique à basse pression pendant 3 heures.Débourbage des vins à froid pendant 24heures. Fermentation lente en cuve inox entre 17 et 19°C.
ÉLEVAGE	Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 3 à 4 mois.

CODE SAQ
14933961

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
23.95 \$

