

# MANGANITE

## JULIEN GUILLOT



***Bouchon : Abel, issus d'artisans Catalans, les chênes lièges poussent en montagne. 18 à 20 vinages par bouchon.***

***Manganite c'est de la Dynamite et son petit nom vient de la Manganèse présente dans le sol.***

***Label : Demeter.***

***Garde : 10 à 20 ans suivant les conditions de garde.***

### Fiche Technique :

- Appellation : Mâcon-Cruzille
- Cépage : Gamay à petit grain planté dans les années 1950,
- Terroir : Clos de vignes de 6,60 ha plantées par les moines de l'Abbaye de Cluny vers 910. Sous-sol de type bathonien, milieu du jurassique. Calcaires durs que l'on retrouve dans toute la bourgogne. La particularité se trouve dans les calcaires à dalle nacrée qui offrent de magnifiques cristaux de calcaire : Calcite-Aragonite. Sol peu profond de 5 à 50cm, argilo-calcaire. Limons argileux en colluvionnement sur une altération de limons purs très calcaires et riches en silice qui confèrent aux vins une belle minéralité.
- Vignes : Taille en guyot simple, puis cordon Royat, puis Guyot Poussard. Travail du sol. Ebourgeonnage manuel sur le cep et dans le pied. Rendement de 28hl/ha. Agriculture biologique depuis 1954 et biodynamique depuis 1998.
- Vinification : Récolte manuelle avec triage sur pied et sur table si nécessaire. Pré-fermentaire à froid en cuve bois à tronc conique. Fermentation avec levures indigènes, sans so2. Elevage sur lie pendant 11 mois. Mise en bouteille sous azote en septembre sans so2 ni filtration.

#### **CLOS DES VIGNES DU MAYNES – JULIEN GUILLOT**

Rue des moines – Sagy le Haut - Cruzille - 71260 – Bourgogne - France  
03.85.33.20.15 | info@vignes-du-maynes.com | www.vignes-du-maynes.com