

MÂCON ROUGE

JULIEN GUILLOT



***Vous retrouverez du poivre et des épices.
A emmener en Casse Croute , dans un
panier, sur une nappe à carreaux. (Rouges
de préférence !)***

Fiche Technique :

- Appellation : Mâcon-Rouge
- Cépage : Gamay , sélection massale.
- Terroir : Plateaux et Coteaux calcaires d'altitudes. Entre 300&500m. Argile rouge sur 50à80cm. Dalles de Calcaire.
- Vignes : Entre 40 et 100ans. Assemblage de 3 parcelles. Taille Guyot simple et Cordon. 40hectaux à l'hectare.
- Vinification : Récolte manuelle avec triage sur pied et sur table si nécessaire. Fermentation semi carbonique en cuve bois tronc conique. Entre 2 et 4 semaines. Très peu de pigeage, levure indigène. 0g de So2 de la récolte à la bouteille.

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