

MÂCON VILLAGES

JULIEN GUILLOT



Garde de 5 à 8 ans, ami des plats végétariens mais aussi de tapas en tout genre, d'entrées froides... Idéal pour passer à table !

Fiche Technique :

- Appellation : Macon Villages Blanc.
- Cépage : Chardonnay
- Terroir : Premier coteau de la vallée de la Saône sur les communes de Chardonnay, Montbellet et Tournus. Sous-sol de type Bathonien, milieu du jurassique, ce sont des calcaires durs comme on les retrouve en Bourgogne. Entre 50cm et 1m d'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 arcure simple. Travail du sol. Ebourgeonnage manuel sur le cep et dans le pied. Rendement de 45hl/ha. Agriculture Biologique.
- Vinification : Récolte manuelle avec triage sur pied et sur table si nécessaire. Pressurage lent. Débourage de 6 à 18heures. Fermentation en cuve levures indigènes, sans so2. Elevage sur lie pendant 12 mois, 2g de so2 au soutirage et 1g si filtration. Filtration légère pour les élevages 12 mois. Non filtré après 18 mois. Mise 1 en Novembre. Mise 2 en Mars.
- Organisme certificateur : Ecocert

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