

CLOS FOURNEAU

JULIEN GUILLOT



*Un joli paysage, une cadolle et un vin de bouchon lyonnais !
Super sur une quenelle au brochet mais aussi sur des cuisines du monde : Thaïlandaise, Vietnamiennne..
D'accord on se répète un peu, mais c'est que l'on adore placer cette cuisine avec nos vins blancs.*

Fiche Technique :

- Cépage : Chardonnay.
- Appellation : Mâcon Chardonnay (Et oui, c'est aussi un village!)
- Porte-greffe : 3309
- Terroir : Ancien clos de 40 ares en Monopole. Abandonné au Phylloxera, replanté en 2011. Haut de coteau, sol calcaire cristallisé, semblable à Aragonite ou nos Chassagnes.
- Vignes : Vignes en arcure, taille mâconnaise. 18 Hl / Hectare.
- Vinification : Récolte manuelle avec triage sur pied et sur table si nécessaire. Pressurage direct, petit débouillage. Vinifié en cuve pendant 18 mois. Sans soufre, levures indigènes, non filtré. 2g au soutirage.

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