

CUVÉE AUGUSTE

JULIEN GUILLOT



Fiche Technique :

- Appellation : Bourgogne Rouge
- Cépage : Pinot fin, rare sélection massale. Planté entre 1955 et 1964
- 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 guyot simple et guyot poussard. Travail au sol. Ebourgeonnage manuel sur le cep et dans le pied. Rendement 25-30 Hl. Agriculture biologique depuis 1954 et biodynamique depuis 1998.

Label : Demeter

Garde : de 10 à 20 ans suivant vos conditions de garde.

Conseil de dégustation :

1. Être avec une bonne équipe de copains.
2. Refaire le monde.
3. Devenir philosophe et se demander qui d'«Auguste» ou de la cuvée Auguste est né en premier.
4. Lancer un débat endiablé et se rendre compte qu'il existe aussi une cuvée Léandre ;)

- Vinification : Récolte manuelle avec triage sur pied et sur table si nécessaire. Fermentation semi carbonique de grappe entière, avec pré-fermentation à froid, levures indigènes, sans SO₂, sans chaptalisation et sans enzyme, avec de la joie et beaucoup de bonne humeur ! Elevage en fûts, sur lie. Assemblage en cuve 40 jours avant la mise. Mise en bouteille sous azote en septembre sans filtration.

CLOS DES VIGNES DU MAYNES – JULIEN GUILLOT

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