

ARAGONITE

JULIEN GUILLOT



Garde longue : de 8 à 15 ans suivant les conditions de garde, il est conseillé de le stocker à moins de 14°C.

Fiche Technique :

- Appellation : Mâcon Cruzille Blanc
- Cépage : Chardonnay sélection massale
- Porte-greffe : 3309
- Terroir : Clos de vignes de 7 ha. Planté par les moines de l'Abbaye de Cluny vers 910. Sous-sol de type Bathonien, calcaires durs. La particularité se trouve dans les calcaires à dalle nacrée, qui offrent de magnifiques cristaux de calcaire : Calcite-Aragonite. Sol peu profond de type 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 et Guyot simple pour les jeunes vignes. Travail du sol depuis 11 siècles. Ebourgeonnage manuel sur le cep et dans le pied. Rendement de 35 hl/ha. Agriculture biologique depuis 1954 et Biodynamie depuis 1998.
- Vinification : Récolte manuelle avec triage sur pied et sur table si nécessaire. Pressurage lent de 4 à 6 heures. Débourage de 6 à 18 heures. Fermentation en demi muid de 600l avec levures indigènes. Elevage sur lie pendant 10 mois sans soutirage et 4 à 8 mois en masse. Assemblage en cuve, 40 jours avant la mise avec 1 ou 2g de SO2 suivant la tenue à l'air.

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