

# DOMAINE GUILLOT BROUX

## CLOS DE LA MOLLEPIERRE

Bourgogne , France



**Disponibilité** Saq +12896650

**Humain** Emmanuel et Patrice Guillot-Broux

**Millésime** 2016

**Appellation** Mâcon Cruzille

**Lieu, Lieux-Dits** Clos de la Mollepierre

**Sols** Argilo-calcaire

**Altitude Des Vignes** 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Est

**Cépages** 100% Chardonnay

**Viticulture** Biologique certifié

**Palissage** Cordon Royat

**Pi/Hect** 10 000 pi/ha

**HI/Hect** 40 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** En fûts dont 10% de fût neuf

**Levures** Indigènes

**Élevage** 11 mois en fûts de chêne dont 10% de fûts neufs

**Alcool** 13% alc./vol

**Sulfites** 55 mg/l

**Sucre** 0 g/l

**Acidité** 5 g/l

**Couleur** Paille dorée

**Dégustation** Le nez porte des nuances de miel fins et complexes, ponctués d'une touche de beurre frais. La bouche salivante reflète le millésime par sa richesse, mais le minéral et les beaux amers apportent de l'équilibre et de la persistance. C'est bien joué. (RVF)

**Température De Service** 14°C

BOIRES