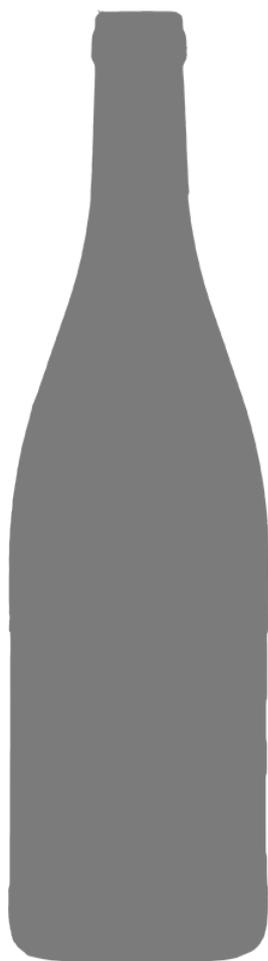


DOMAINE GUILLOT BROUX

LA MYOTTE

Bourgogne , France



Disponibilité Importation privée

Humain Emmanuel et Patrice Guillot-Broux

Millésime 2016

Appellation Bourgogne Rouge

Lieu, Lieux-Dits La Myotte

Sols Marne Calcaire

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

Orientation Est

Cépages 100% Pinot noir

Viticulture Biologique certifié

Palissage Cordon Royat

Pi/Hect 8 000 pi/ha

HI/Hect 40 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification 40% grappes entières

Levures Indigènes

Élevage 11 mois d'élevage en fût, puis 2 mois de cuve non collé et non filtré

Alcool 13% alc./vol

Sulfites 20 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 4.5 g/l

Couleur Rouge rubis

Dégustation On croque dans de très petits fruit rouges, issu de pinot, vendanges 100 % égrappées, il a une vraie tension. Très léger avec notes de baie de genièvre, c'est un superbe vin d'une grande finesse (Le Guide Bettane & Desseauve des Vins de France)

Température De Service 15-16 °C
