DOMAINE GUILLOT BROUX

LES COMBETTES

Bourgogne , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Emmanuel et Patrice Guillot-Broux
Millésime	2016
Appellation	Mâcon Chardonnay
Lieu, Lieux-Dits	Les Combettes
Sols	Argilo-calcaire avec un sous-sol d'Argile bleue très compacte
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	9 000 pi/ha
Hl/Hect	40 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	100% fût de chêne
Levures	Indigènes
Élevage	11 mois en fûts de chêne
Alcool	13% alc./vol
Sulfites	55 mg/l
Sucre	0 g/l
Acidité	5 g/l
Couleur	Paille dorée
Dégustation	C'est un vin très minéral avec des dominantes grillées.
Température De Service	14°C