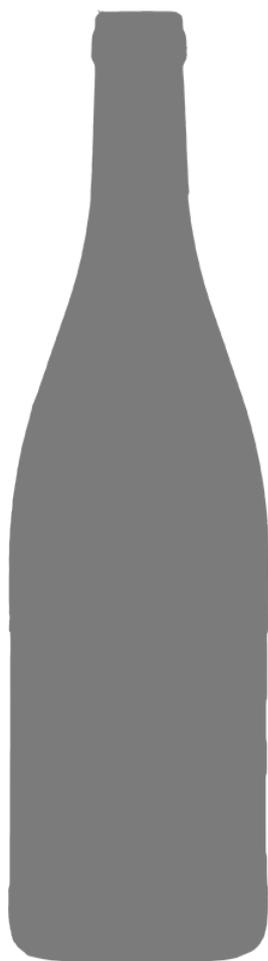


# DOMAINE GUILLOT BROUX

## LES MOLIÈRES

Bourgogne , France



<b>Disponibilité</b>	Importation privée
<b>Humain</b>	Emmanuel et Patrice Guillot-Broux
<b>Millésime</b>	2016
<b>Appellation</b>	Mâcon Cruzille
<b>Lieu, Lieux-Dits</b>	Les Molières
<b>Sols</b>	Marne rouge
<b>Altitude Des Vignes</b>	350 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>Orientation</b>	Est
<b>Cépages</b>	100% Chardonnay muscaté platé entre 1936 et 1954
<b>Viticulture</b>	Biologique certifié
<b>Palissage</b>	Cordon Royat
<b>Pi/Hect</b>	7 500 pi/ha
<b>HI/Hect</b>	30-40 hl/ha
<b>Vendanges</b>	Manuelle
<b>Vinification</b>	Les fermentations se déroulent en cuves inox
<b>Levures</b>	Indigènes
<b>Élevage</b>	11 mois en fût de 2 à 3 vins et 10% de fût neuf. Mise en bouteille sans collage ni filtration
<b>Alcool</b>	13% alc./vol
<b>Sulfites</b>	45 mg/l
<b>Sucre</b>	0 g/l
<b>Acidité</b>	5 g/l
<b>Couleur</b>	Paille dorée
<b>Dégustation</b>	Le vieux cépage chardonnay, dit "muscaté" apporte des notes exotiques et épicés au vin. Le côté muscaté du vin disparaît en vieillissant laissant place au terroir avec des notes salines et crayeuses
<b>Température De Service</b>	15-16°C