

DOMAINE GUILLOT BROUX

LES PERRIERES

Bourgogne , France



Disponibilité Importation privée

Humain Emmanuel et Patrice Guillot-Broux

Millésime 2016

Appellation Mâcon Cruzille

Lieu, Lieux-Dits Les Perrieres

Sols Calcaire oolithique bathonien moyen

Altitude Des Vignes 350 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

HI/Hect 30-40 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Les fermentations se déroulent en cuves inox

Levures Indigènes

Élevage 11 mois en fût de 2 à 3 vins et 10% de fût neuf. Mise en bouteille sans collage ni filtration

Alcool 13% alc./vol

Sulfites 45 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 5 g/l

Couleur Paille dorée

Dégustation Le vin est gras, tout en volume et en générosité. Sa belle tension et sa fraîcheur octroie au vin un côté juteux et gourmand.

Température De Service 15-16°C

BOIRES