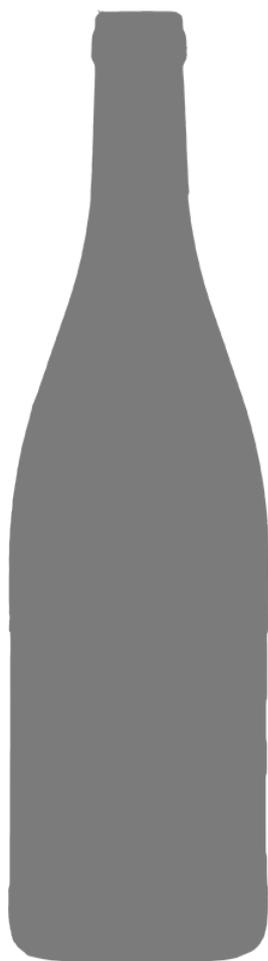


# DOMAINE GUILLOT BROUX

## MÂCON ROUGE

Bourgogne , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Emmanuel et Patrice Guillot-Broux

**Millésime** 2016

**Appellation** Macon rouge

**Sols** Argilo-calcaire Granite

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

**Orientation** Est

**Cépages** 100% Gamay

**Viticulture** Biologique certifié

**Palissage** Cordon Royat

**Pi/Hect** 9 500 pi/ha

**HI/Hect** 40 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** En cuves bétons dont une partie est égrappée

**Levures** Indigènes

**Élevage** 6 mois en fûts de chêne + 2 mois de cuve

**Alcool** 12.5 % alc./vol.

**Sulfites** 24 mg/l

**Sucre** 0 g/l

**Acidité** 5 g/l

**Couleur** Rouge cerise

**Dégustation** Les terroirs calcaires apportent une minéralité et une fraîcheur les terroirs granitiques apportent sur ce vin des arômes de camphre et de fruit noir.

**Température De Service** 15-16°C