

Macon Villages Blanc 2022 MAGNUM - J. Guillot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Denominazione: Macon Village Blanc
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chardonnay
Annata: 2022
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: Magnum
Box content: 6
Tappo: Sughero
Numero bottiglie prodotte: 120
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affina in legno piccolo per 12 mesi.
Biologico certificato.

Sentori chiave: frutta a polpa gialla, buccia d'arancia e frutta esotica

Naso: ampio, ricco e generoso, solare e richiamante frutta tropicale

Bocca: sorso morbido, piacevole e scorrevole, grande equilibrio caratterizzato da uno scheletro sapifo

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a Cruzille nel Maconnais, dove sorge il Il Clos des Vignes du Maynes, tenuta unica risalente al 910 (data di fondazione della Abazia di Cluny) e successivamente acquistata negli anni '50 dalla famiglia Guillot.

Fin dall'inizio si producono vini utilizzando l'agricoltura biologica, senza prodotti chimici, senza

diserbanti, senza insetticidi e senza solforosa. Successivamente Julien, entrando a far parte della tenuta nel 1998, decide di passare all'agricoltura biodinamica.

Le vigne non hanno mai conosciuto la chimica e sono sempre state coltivate nel massimo rispetto della terra fin dalle sue lontane origini. Ed è qui che fondano le radici i tre Clos principali che rappresentano la massima espressione territoriale e varietale della produzione della cantina: Aragonite (Chardonnay), Manganite (Gamay) e Auguste (Pinot Fin) che si caratterizzano da un terreno unico in tutta la Borgogna, composto da lastre di calcare perlaceo con cristalli di calcare incastonati: calcite-aragonite.

I vini di Julien Guillot si contraddistinguono per il loro approccio unico ed inimitabile: i vini bianchi vengono pressati direttamente, mentre sui rossi vengono effettuate macerazioni semi-carboniche a strati, tali da rendere i vini straordinariamente peculiari e riconoscibili.

Il Macon Village blanc è uno Chardonnay proveniente da diverse vigne tra i 25 e i 90 anni. Vino estremamente piacevole, ampio, morbido e rotondo, dotato di grande freschezza e sapidità, in cui sono i sentori floreali e quelli tipici della frutta tropicale ad essere i protagonisti.