



## FICHE TECHNIQUE MACON CRUZILLE 2024

**Superficie :** 33a  
**Situation :** Cruzille  
**Cépage :** 100% Gamay  
**Rendement :** 44hl/ha  
**Alcool :** 13%

**Altitude :** 310m  
**Exposition :** Est  
**Sol :** Calcaire, argilo-limoneux épais  
**Année plantation :** 2000

Vendange manuelle

### VINIFICATION :

- Tri sévère de la vendange
- Egrappage à 100%
- Cuvaison de 18 à 21 jours en cuve inox
- Pré fermentation à froid 6 à 8 jours en cuve fermée sans manipulation
- Fermentation alcoolique (levures sélectionnées) et macération à température élevée
- Quelques remontages et peu ou pas de pigeages (en fonction du millésime)
- Pressurage vertical

### ELEVAGE :

- 12 mois en fûts de 228L et 350L dont 30% de fûts neufs
- Puis 3 mois en cuve

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

**Potentiel de garde :** 2028

