



FICHE TECHNIQUE MACON CRUZILLE 2022

Superficie : 33a
Situation : Cruzille
Cépage : 100% Gamay
Rendement : 30,70hl/ha

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

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Tri sévère de la vendange
- Egrappage à 100%
- Cuvaision 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
- Pressurage vertical

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 13 mois en fûts de 228L, 350L et 390L sans soutirage
- 30% de fûts neufs

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

Potentiel de garde : 2026

Note de dégustation :

