METERI
SELEZIONE VINI

# Megamix Vol.2 2021 - J. Guillot

Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Territorio: Maconnais
Genere: Vino
Denominazione: Vin de France
Tipologia: Rosso
Vitigno: Muscat, Gamay, Pinot Noir
Annata: 2021
Età delle Vigne: 25-80 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico e Biodinamico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 16° C
Numero bottiglie prodotte: 90
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Nero, Gamay e Muscadet, fermentazione Spontanea. Macerazione semi-carbonica e affinamento in botti tronco-coniche per 18 mesi.
Biologico e Biodinamico non certificato.
Sentori chiave: melograno, note erbacee e agrumi.

Naso: lampone e melograno sono accompagnati da richiami erbacei e aromatici.
Bocca: freschissimo, succoso, divertente e fluido.
Vista: Rosso rubino scarico

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

METERI
SELEZIONE VINI

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 calcite-aragonite (lastre di calcare perlaceo con cristalli di calcare incastonati).
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 Megamix Vol. II è un uvaggio di uve a bacca bianca e rossa provenienti da vigne diverse tra i 25 e gli 80 anni, che mira ad essere estremamente irriverente e giocoso ma al tempo stesso territoriale e preciso.
La mano di Guillot è subito palese: naso suadente, aromatico e etereo, mentre la bocca si fa schietta, succosa e agile, dove il sorso è caratterizzato da piccolo frutti rossi come lampone, melograno e ribes.
Con l’incedere della bevuta si fa sempre più piacevole e divertente, per una volta scomodare il termine “funky” sembra non essere così fuori luogo.