

Bourgogne Blanc Maxceration 2020 - J.Guillot



Nazione: Francia

Genere: Vino

Tipologia: Bianco

Annata: 2020

Formato bottiglia: 0,75 l

Box content: 6

Disponibilità: Rare - disponibilità limitata

Chardonnay, macerazione di 13 giorni e fermentazione Spontanea. Affina in legno grande per 24 mesi.

Biologico certificato.

Sensori chiave: Albicocca, cedro, cera d'api

Naso: albicocca e pesca caratterizzano il primo impatto, lo completano sensazioni vegetali, iodate, salmastre e agrumate

Bocca: sorso schietto, minerale, strutturato ma estremamente scorrevole

Vista: aranciato

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 calcite-aragonite (lastre di calcare perlato 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 Maxceration è uno chardonnay macerato proveniente da vigne di circa 30 anni. Un esperimento incredibilmente ben riuscito giostrato da Max, cantiniere di Julien Guillot, che decide di lavorare sulle bucce conferendo grandissima tensione e grip a questa bottiglia. Grandissima macerazione, dove a svettare non sono tannini e durezze, ma mineralità, profondità, agrume e balsamicità.