

# Macon Cruzille Blanc Au Quin Chateau 2022 - J. Guillot



Nazione: Francia  
Regione: Borgogna  
Genere: Vino  
Denominazione: Macon Cruzille Blanc "Aragonite"  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Chardonnay  
Annata: 2022  
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica  
certificata  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 12  
Tappo: Sughero  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay, fermentazione Spontanea. Affina in legno piccolo per 10 mesi.  
Biologico e biodinamico certificato.  
Sentori chiave: cera d'api, agrumi e frutta a polpa gialla

Naso: ricco, fine e iodato  
Bocca: sorso molto minerale, fruttato e con un allungo agrumato  
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 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.

L'Au Quin Chateau blanc è uno Chardonnay proveniente da diverse vigne di circa 30 anni che poggiano le radici su marne bianche e blu, conformazione piuttosto rara in Borgogna, in grado di conferire enorme mineralità a questo vino ricordando in qualche modo i grandi bianchi giurassici. Vino espressivo e ricco al naso, ampio, minerale e sapido in bocca.