

Macon Cruzille Rouge 2019 - J. Guillot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Annata: 2019
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Naso: scuro, profondo e fruttato.

Bocca: sorso materico, fresco e caratterizzato da frutta a polpa scura, note vegetali e speziate.

Vista: rosso rubino

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.

Il Macon Rouge è un Pinot Nero proveniente da vigne sparse che vanno dai 25 agli 80 anni. Vino vigoroso, piacevolmente materico, fruttato e estremamente dinamico nel sorso, dove al frutto si legano sensazioni speziate, vegetali e con una buona verve acida.