



FICHE TECHNIQUE

Appellation :	Mâcon Cruzille
Cuvée :	Clos de la Mollepierre
Elevage :	11 mois en fûts de chêne
Cépage :	Chardonnay
Production :	5 000 bouteilles
Surface :	0,85 hectare
Densité de plantation :	10 000 pieds / hectare
Rendement :	40 hectolitres / hectare
Sol :	Argilo calcaire
Date de plantation :	2011
Particularité :	<p>C'est notre nouveau "terroir" qui sera définitivement l'un des plus grands. Nous avons acheté cette parcelle abandonnée depuis la crise du phylloxera moins de 800€.... Ce clos appartenait aux moines de l'abbaye de Cluny, il est entouré par un mur en pierre sèche de pratiquement deux mètres de hauteur. Nous avons consacré pratiquement dix ans de travail à cette parcelle pour réhabiliter le sol et l'adapter à l'utilisation des tracteurs tout en conservant ce mur.</p> <p>Le clos en bande dessinée : "<i>Un Grand Bourgogne Oublié</i>" romance l'histoire de cette parcelle... Nous avons commencé à replanter la parcelle en 2011 et c'est en 2015 qu'est sorti un premier millésime, déjà aussi minéral et complexe que "les Perrières", il ne fait aucun doute que ce sera un très grand vin...</p>
Garde :	5 à 10 ans