



FICHE TECHNIQUE

Appellation :	Mâcon Cruzille
Cuvée :	Les Perrières
Elevage :	11 mois en fûts de chêne
Cépage :	Chardonnay
Production :	6 000 bouteilles
Surface :	1,3 hectares
Densité de plantation :	9 000 pieds / hectare
Rendement :	30 à 40 hectolitres / hectare
Sol :	Calcaire oolithique, bathonien moyen se matérialisant par des couches successives de plaques de calcaire (lause) avec un sol peu profond (20 - 40 cm).
Date de plantation :	1978
Particularité :	Ce sont des terroirs difficiles à travailler et très fragiles. Ils furent abandonnés après le phylloxera pour ces mêmes raisons. Les vins qui en résultent sont d'une grande pureté et d'une grande minéralité, et ils nécessitent toujours 2 ou 3 ans de bouteille pour s'harmoniser. De 2000 à 2011 les vins étaient élevés 18 mois en fût de 2 à 3 vins et depuis 2012 nous sommes revenus à 11 mois d'élevage pour garder toute l'énergie du vin. Tous les vins sont mis en bouteille sans collage ni filtration, pour préserver la nature du vin.
Garde :	Plus de 15 ans