

# FICHES DES VINS

## ROUGES



# MegaMix 2021



**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Muscat, Gamay, Pinot noir (assemblage)

**Alcool :** 13,5%

**Terroir :** Argilo-Calcaire

**Age des vignes :** de 25 à 80 ans

**Mode de culture :**

Taille Guyot Poussard, vendange manuelle

**Vinification :**

Courte macération carbonique, élevage 18 mois en cuve bois tronc conique, mise en bouteille par nos soins

**Conseil de dégustation :**

A boire pour l'apéro, BBQ et soirée déguisées – dès maintenant

**MEGAMIX**  
VIN DE FRANCE

- Cépages : Muscat, Gamay, Pinot noir.
- Terroirs : Granit et Calcaire
- SO2 total : <10mg/L
- PH : 3.40

MIS EN BOUTEILLE PAR  
*Julien Guillot*  
À SAGY F.71260 CRUZILLE  
EURL DES VIGNES DU MAYNES  
CONTIENT DES SULFITES - PRODUIT DE FRANCE

13.5% 750 ml

SCAN-ME !

# Chénas 2022

---



**Appellation :** Chénas AOC

**Cépage :** Gamay

**Alcool :** 14,0%

**Terroir :** Granit

**Age des vignes :** de 40 à 80 ans

**Mode de culture :**

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille Gobelet, vendange manuelle

**Vinification :**

Macération semi-carbonique, élevage 10 mois en cuve bois tronc conique, mise en bouteille par nos soins

**Nombre de bouteilles :**

5'800 bouteilles

# Morgon 2020

---



**Appellation :** Morgon AOC

**Cépage :** Gamay

**Alcool :** 13,5%

**Terroir :** Granit

**Age des vignes :** de 30 à 70 ans

**Mode de culture :**

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER) et labour à cheval, taille Gobelet, vendange manuelle

**Vinification :**

Macération semi-carbonique, élevage 12 mois en fût et 24 mois en cuve bois tronc conique, mise en bouteille par nos soins

**Nombre de bouteilles :**

5'000 bouteilles

# Mâcon Rouge 2022

---



**Appellation :** Mâcon Rouge AOC

**Cépage :** Gamay Sélection Massale

**Alcool :** 13,5%

**Terroir :** Argilo-Calcaire

**Age des vignes :** de 30 à 80 ans

**Mode de culture :**

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille Guyot Poussard, vendange manuelle

**Vinification :**

Macération semi-carbonique, élevage 18 mois en cuve bois tronc conique, mise en bouteille par nos soins

**Nombre de bouteilles :**

4'100 bouteilles

# Les Crays 2022

---



**Appellation :** Bourgogne Rouge AOC

**Cépage :** Pinot noir

**Alcool :** 12,5%

**Terroir :** Sol crayeux

**Age des vignes :** 30 ans en moyenne

**Mode de culture :**

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille Guyot Poussard, vendange manuelle

**Vinification :**

Macération semi-carbonique, élevage 10 mois en cuve bois tronc conique, mise en bouteille et magnum par nos soins

**Nombre de bouteilles / magnums :**

10'400 bouteilles / 500 magnums

# Cuvée Auguste 2022

---



**Appellation :** Bourgogne Rouge AOC

**Cépage :** Pinot fin

**Alcool :** 12,5%

**Terroir :** Calcaire

**Age des vignes :** 70 ans en moyenne

**Mode de culture :**

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille Guyot Poussard, vendange manuelle

**Vinification :**

Macération semi-carbonique, élevage 10 mois en barrique, mise en bouteille, magnum et jéroboam par nos soins

**Nombre de bouteilles / magnums :**

10'700 bouteilles / 730 magnums

# Manganite 2022

---



**Appellation :** Mâcon Cruzille AOC

**Cépage :** Gamay Petits Grains

**Alcool :** 13,0%

**Terroir :** Calcaire

**Age des vignes :** 70 ans en moyenne

**Mode de culture :**

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille Guyot Poussard, vendange manuelle

**Vinification :**

Macération semi-carbonique, élevage 10 mois en barrique, mise en bouteille, magnum et jéroboam par nos soins

**Nombre de bouteilles / magnums :**

4'800 bouteilles / 480 magnums



# Cuvée 910 2022

---



**Appellation :** Mâcon Rouge AOC

**Cépage :** Gamay, Pinot noir (co-fermentation)

**Alcool :** 13,0%

**Terroir :** Calcaire

**Age des vignes :** 70 ans en moyenne

**Mode de culture :**

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER) et labour à cheval, taille Guyot Poussard, vendange manuelle

**Vinification :**

Macération semi-carbonique, élevage 8 mois en cuve bois tronc conique, mise en bouteille, magnum et jéroboam par nos soins

**Nombre de bouteilles / magnums :**

7900 bouteilles / 790 magnums