



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY



Mâcon-Cruzille 2021 - Le Clos des Avoueries - Monopole

Appellation: Mâcon-Cruzille - Cuvée: Le Clos des Avoueries « Monopole » - Millésime: 2021

Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc – Rendement : 28 hl/ha

Région: Bourgogne - Alcool: 12,5 % - Contenance: 75cl et 150cl

ORIGINE / ELABORATION

Le Clos des Avoueries est un clos d'altitude (390 m en moyenne), entouré de bois et de murs. Il est exposé à l'est face au Mont Blanc. C'est un monopole du domaine du château. Son terroir est composé d'argiles rouges sur une dalle calcaire. Cette cuvée est vinifiée en fûts de chêne de 3 à 10 vins.

Agriculture Biologique (certification Ecocert). Labour intégral. Vendanges manuelles. Vinification naturelle avec un seul intrant : le SO_2 à faible dose. La fermentation alcoolique est naturelle (levures indigènes) et a duré 7 mois, durant laquelle s'est déroulée la fermentation malolactique. Mise en bouteille précédée d'une filtration légère. Bouchon en liège naturel, non-traité, sélectionné après dégustation des lots.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune pâle, limpide et brillant, reflets verts.

NEZ: Le nez est ouvert et puissant avec des notes de réduction nobles et des notes grillées et florales. On entre dans le Clos des Avoueries !

BOUCHE : L'attaque est fraîche et puissante. Une forte personnalité ! Les arômes bourguignons se succèdent : le tilleul, le menthol, le grillé et le calcaire. La mandarine et la pêche pointent leur nez ! La finale est à l'image du vin : puissante, fraîche et persistante. En fin de bouche, la fraîcheur mentholée est très présente.

ACCORD METS ET VIN : volailles de Bresse à la crème, un veau aux girolles ou un épaisses.

SERVICE / GARDE

Température de service: Entre 12 et 14 degrés. Un carafage court bonifiera tous nos vins.

Garde: A consommer ou à garder jusqu'en 2026.

