



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY



Mâcon-Cruzille 2021 - Le Clos des Avoueries – Pierres Rouges

Appellation: Mâcon-Cruzille - Cuvée: Le Clos des Avoueries « Pierres Rouges »

Millésime: 2021 - Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc – Rendement 28 hl/ha

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

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 vinifié en micro-parcelles. Dans la partie droite du clos, nous avons isolé une micro-parcelle, nommée Pierres Rouges. Elle regroupe deux unités terroir. La partie supérieure est composée d'argiles rouges (30-40 cm) sur la dalle calcaire et la partie inférieure, d'une très fine couche d'argiles (5-10 cm) toujours sur cette dalle calcaire.

Agriculture Biologique (certification Ecocert). Labour intégral. Vendanges manuelles.

Vinification naturelle avec un seul intrant : le SO₂ à faible dose.

La fermentation alcoolique naturelle a duré 8 mois, durant laquelle s'est déroulée la fermentation malolactique, en fûts dont la moyenne d'âge est de 8 ans. Mise en bouteille précédée d'une filtration légère. Bouchon en liège naturel, non-traité, sélectionné après dégustation des lots.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune reflets verts. Limpide, brillant.

NEZ : Frais, bien défini avec des arômes légèrement fumés puis des notes de pêches de vigne juteuses.

BOUCHE : Attaque fraîche sur des arômes grillés qui précèdent une montée en puissance du vin qui s'affirme alors gras et gourmand, avec le retour de la pêche de vigne. Comme souvent au Clos des Avoueries, le vin se prolonge longuement sur des arômes de calcaire et même quelques amers fins. A table avec des volailles à la crème, des coquilles Saint-Jacques, du saumon grillé ou pourquoi pas un Epaisse!

SERVICE / GARDE

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

Garde: A consommer ou à garder jusque 2026.



Respecter le sol, respecter la vigne, respecter le raisin... Respecter le vin! Ce vin vient d'un lieu, il le représente!