



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY



Mâcon-Villages 2021 – Les Chouettes

Appellation: Mâcon-Villages - Cuvée: « Les Chouettes » - Millésime: 2021

Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc – Rendement 35 hl/ha

Région: Bourgogne - Alcool: 12,00 % - Contenance: 75cl

ORIGINE / ELABORATION

Les Chouettes est un assemblage de nos parcelles de Mâcon-Cruzille et de Mâcon-Chardonnay, un beau vin convivial qui reflète les bons côtés de nos deux terroirs uniques de calcaire blanc. Agriculture Biologique (certification Ecocert). Labour intégral. Vendanges manuelles.

Vinification naturelle avec un seul intrant : le So2 à faible dose. La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) a duré 6 mois durant laquelle la fermentation malolactique s'est déroulée, 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 : jaune paille avec des reflets verts, limpide et brillant.

NEZ : nez très expressif de fleurs, de zeste de citron et de poire mûre.

BOUCHE : pêche, nectarine, coing, citron avec une pointe de menthol et d'épices (poivre blanc et noix de muscade). Rond et gourmand avec des notes minérales. Une longue finale avec une petite amertume agréable à la fin.

ACCORD METS ET VIN : apéritif, poisson, fruits de mer, fromage de chèvre du Mâconnais.

SERVICE / GARDE

Température de service : Entre 12 et 14 degrés.

Garde : A boire dès maintenant ou à vieillir jusqu'en 2026.

